



UNE CANTINE FRANCO- SYRIENNE

Inspirée des recettes de la cuisine syrienne de sa mère (80% végétarienne et à plus de 50% vegane), le chef **Haitham Karajay** prépare ses plats à partir de produits frais et de saison.

L'approvisionnement est réalisé au maximum en agriculture bio, en circuit court ou en agriculture raisonnée. En partenariat avec la communauté Ecotable et préférant les commerçants de Saint-Ouen.

LE SOIR

Du mercredi au samedi à partir de 19h

[Voir la carte](#)

LE BRUNCH

Change chaque semaine
Tous les samedis et dimanches de 12h à 15h

[Réservez ici](#)





LA BUVETTE ENGAGÉE



Une carte de boissons engagée avec des produits locaux, bios et artisanaux sélectionnés par Yes We Camp

BIÈRES EN PRESSION

Rebelle Blonde
Rebelle Blanche
Paillette I.P.A.

BIÈRES EN BOUTEILLE

Volcelest I.P.A.
Volcelest Oatmeal
Rebelle Wheat Ale
Blanche
La Trottinette I.P.A.
Sans alcool

CIDRE

Le Pas Pareil Cidre
Traditionnel

SOFT

LiMeuhnade
Meuh Cola
Ginger beer
Jus de fruits bio :
Pomme, pomme
passion et filtre
d'amour
Sirop : grenadine,
pêche, citron, menthe

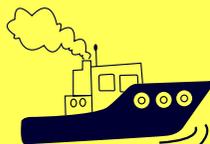
VINS

Un jour ou l'autre de
Laurent Marre (Rouge)
Arpent, 100 % chenin
(Blanc)
Les Hirondelles du
Château de Chaintres
(Rosé)
Pét'Nat' : le DBulles du
Domaine de Brin

CHAUD

Café, café crème,
thé (menthe verte,
jasmin, noir Tchaï),
infusion Rooibos fleur
d'orange, chocolat
chaud, lait crème de
marron ou noisette

LE HALL ET LA TERRASSE



Un grand hall et la terrasse
sont accessibles pour manger
et boire

PRIVATISATION

Le patio de la Buvette est semi-privatisable à prix libre pour vos anniversaires ou petites réunions sur ses horaires d'ouverture.

Ecrire sur buvette@les-amarres.org



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	18h > 23h
Jeudi	18h > 23h
Vendredi	18h > 23h30
Samedi	11h > 0h30
Dimanche	11h > 18h





LES AMARRES

Retrouvez l'**agenda** sur notre site web

Plus d'infos sur **les Amarres** ici

les-amarres.org

24 quai d'Austerlitz
Paris 13



  @LesAmarresParis
 bonjour@les-amarres.org