





BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST  25€
- YAHOURT GRANOLA (supplément Açaï bowl +2€)
- BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé ou thé glacé ou citronnade maison ou hibiscus & rose infusion)
- BOISSON CHAUDE (supplément chai, charcoal, matcha, golden latte +1,5€)

PANCAKES

- PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE  14€
- PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 14€
- PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUF, BACON 14€


ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€
- FRUITS ROUGES Supplément : peanut butter +3€
- YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES 12€
- BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
- BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES 12€
- CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISES 10€
- FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
- COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE  11€
- CHEESECAKE FRUITS ROUGES  11€
- CARROT CAKE Sans gluten 9€
- FLAN VANILLE DE CHEZ COPAINS Sans gluten 11€
- FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE 11€
- CAFÉ/THÉ GOURMAND et un peu croquant 12€/15€

COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI  11,5€
- COUPE DE CHAMPAGNE 11€


AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 14€
- pain BIO semi-complet
- Supplément : oeuf au plat bio +2€ / saumon +5€
- AVOCADO TOAST* TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE  13€
- pain BIO semi-complet
- Supplément : oeuf au plat bio +2€ / saumon +5€




FINGER FOOD

- CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€
- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
- PASTRAMI SANDWICH 22€
- hallet, pastrami will's(k), avocat, aubergine, cornichon, sauce moutarde, frites maison
- PULLED PORK TACOS 18€
- avocat, sauce bbq maison, pickles d'oignon, frites
- BBQ PULLED PORK BUN  17€
- coleslaw, mesclun, frites maison
- CHEESEBURGER & FRITES MAISON  18€
- smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce
- VEGAN BURGER 19€
- steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison
- POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ  18€
- BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 10€
- BOL DE FRITES PATATE DOUCE 9€
- FISH BUN  18€
- sauce tartare, mesclun, aneth, coriandre, frites maison
- TUNA CLUB SANDWICH  19€
- mayonnaise, oeuf, tomate, laitue, frites ou salade


PLATS

- FISH & CHIPS (poisson pané maison)  18€
- sauce tartare, frites maison
- TARTARE DE THON 21€
- purée d'avocat, huile de sésame
- CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES, FRITES 85€
- PENNE ALL' ARRABIATA, BURRATINA 16€
- AUBERGINE RÔTIE, STRACCIATELLA 18€
- Tomates, basilic

EGGS-ELENT

- ŒUFS BÉNÉDICTE  SAUMON 19€
- pancakes, sauce hollandaise, ciboulette BACON 17€
- EGG BOWL  15€
- oeufs brouillés, avocat, aubergine, bacon
- LE BUN DU MATIN  15€
- oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon

SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
- poulet crispy, parmesan, oignon frit
- Supplément : bacon +3€ / avocat +2€ / oeuf au plat bio +2€
- QUINOA BOWL  17€
- avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade
- Supplément : poulet +4€ / saumon +5€
- SALADE GRECQUE 17€
- concombre, tomates cerises, feta, poivrons, olives, oignon rouge, zaatar
- BURRATA (200G), tomates anciennes, pistou maison 19€

SUPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

- Feta +3€ • Oeuf au plat bio +2€ • Poulet +4€
- Grenade +2€ • Miettes de thon +3€ • Tomates cerises +2€
- Saumon +5€ Avocat +2€
- Bacon +3€ • Halloumi +4€



NOS OEUFS SONT **BIO**

NOS FRITES SONT **FAITES MAISON**

NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**

LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS TTC EN EUROS

LA MAISON N'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES