



PETIT DÉJEUNER

PETIT DEJEUNER SAUVAGE

BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé ou thé glacé ou citronnade maison ou hibiscus & rose infusion)	16€
BOISSON CHAUDE (supplément chai, charcoal, matcha, golden latte +1,5€)	
OMELETTE OU OEUFS AU PLAT BIO	
VIENNOISERIE	

BUT FIRST, COFFEE

EXPRESSO MASSAYA	3€
<i>terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta</i>	
CAFÉ CRÈME	5,5€
CAPPUCCINO	6€
CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT	5,5€

LATTE LOVER

CHOCOLAT CHAUD	6€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
MATCHA LATTE	6,8€
<i>lait d'avoine, thé vert matcha bio</i>	
CHARCOAL LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon végétal actif</i>	
CHAI LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel</i>	
GOLDEN LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit</i>	

LAITS VÉGÉTAUX

Avoine +0,5€ • Coco +0,5€ • Amande +0,5€

THÉS KUSMI TEA

THÉ VERT :	6,5€
<i>gingembre et citron / bb detox / menthe bio</i>	
THÉ NOIR :	6,5€
<i>earl grey bio / ceylan bio</i>	
INFUSIONS :	6,5€
<i>camomille bio / verveine / rooibos vanille</i>	

BOISSONS FRAICHES

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL	7€
THÉ GLACÉ MAISON	6,5€
<i>bb detox, citron vert, cannelle, miel</i>	
CITRONNADE MAISON	6,5€
HIBISCUS & ROSE INFUSION	6,5€
<i>fleurs d'hibiscus, salade de fleurs, sirop de rose, miel</i>	

EGGS-ELENT

OMELETTE OU OEUFS AU PLAT BIO	10€
<i>Supplément : jambon ou fromage +2 / bacon +3</i>	
LE BUN DU MATIN	15€
<i>oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon</i>	

PANCAKES

Hors le week-end au petit déjeuner

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

AVOCADO LOVER

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

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

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

ASSIETTES SUCRÉES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE BIO	4€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES	13€
<i>Supplément : peanut butter +3€</i>	
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES	12€
CARROT CAKE <i>Sans gluten</i>	9€



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