






BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

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



PANCAKES

- PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE  14€ 
PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 14€
PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUUF, BACON 15€

ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€
KIWI & BANANE (peanut butter +3€)
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 10€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 11€
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION 12€
BANANA BREAD  9€
chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc
THE CARAMEL SUNDAE  - POUR 2 20€
pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat
CAKE DU MOMENT 9€
PEANUT BANANA TOAST 12€
CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) 7€
*café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco
boule supplémentaire +3€*


AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  14€
pain BIO semi-complet
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT,  13€
CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE
pain BIO semi-complet
PIMP TON TOAST : oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé,
bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)

FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT 11€
PASTRAMI SANDWICH  22€
pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites
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€
LE CLUB BLT 19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY  15€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE 9€

PLATS

- FISH & CHIPS (poisson frit maison), sauce tartare, frites 18€
CEVICHE DE BAR  21€
jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thaï
POULPE GRILLÉ  25€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï
GNOCCHIS, sauce tomates, stracciatella 18€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2 85€

COCKTAILS

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

EGGS-ELENT

- ŒUFS BÉNÉDICTE  19€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette SAUMON 19€
BACON 17€
EGG BOWL 15€
oeufs brouillés, avocat, bacon, concombre, tomate
LE BUN DU MATIN 15€
oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon
L'OMELETTE BLANCHE  14€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame

SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
sauce signature, parmesan, oignon frit
QUINOA BOWL 17€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun
SALADE GRECQUE 17€
concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar
BURRATA 200G 20€
tomates anciennes, basilic 
CRISPY RICE AU SAUMON  22€
concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA 18€
tomates cerises, basilic

SUPPLÉMENTS

- Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites
Oeuf au plat bio +3€ Poulet grillé aux épices +5€
Saumon fumé +5€ Halloumi grillé +4€ Avocat +3€
Bacon grillé +3€ Feta +3€
Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€
Poivrons +2€ Concombre +2€ Peanut butter +3€

NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES SONT FAITES MAISON
NOTRE CRÈMERIE EST PASTEURISÉE (sauf parmesan)
NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES