



BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 25€
YAHOURT GRANOLA (açaï bowl +2€)
BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé, thé glacé, citronnade maison ou infusion d'hibiscus & rose)
BOISSON CHAUDE (chaï, 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, OEUF, BACON 15€



ASSIETTES SUCRÉES

- ÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€
FRUITS ROUGES (peanut butter +3€)
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES 12€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISE 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
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE 11€
PEANUT BANANA TOAST 12€



AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE ♥ 14€
pain BIO semi-complet
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE 13€
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€
LE BUN DU MATIN 15€
oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon
THE CLUB BLT 19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun
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
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 11€



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€

PLATS

- FISH & CHIPS (poisson frit maison) 18€
sauce tartare, frites
GNOCCHIS, sauce tomates, stracciatella 18€
L'OMELETTE BLANCHE 14€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame
CEVICHE DE BAR ♥ 21€
jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thaï
POULPE GRILLÉ 25€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï



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
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA 18€
tomates cerises, basilic

COCKTAILS

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



NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON
NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

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