



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 (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, OEUF, BACON 15€

ASSIETTES SUCRÉES

AÇAÏ 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  SOLO/ À PARTAGER 12€/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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES