



BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE
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€)



25€

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 FRUITS ROUGES (peanut butter +3€) 13€
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€
CAKE MARBRÉ, NAPPAGE CHOCOLAT NOISETTE 9€
THE CARAMEL SUNDAE ♥ SOLO/ À PARTAGER 12€/20€
pap corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat
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€
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE 11€



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€
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 27€
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€



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€

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

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRÉSSÉS À FROID ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

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'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES