



DÉJEUNER

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ ♥	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises, basilic</i>	18€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	9€
RAINBOW SPRING ROLLS <i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	16€
QUESADILLAS <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	15€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	17€
SALADE GRECQUE <i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i>	17€

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>) <i>sauce tartare, frites</i>	18€
CEVICHE DE BAR ♥ <i>jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thai</i>	21€
POULPE GRILLÉ <i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thai</i>	27€

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, <i>sauce tomates, stracciatella</i>	18€
BURRATA 200G, <i>tomates anciennes, basilic</i>	20€
VEGAN BURGER ♥ <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
L'OMELETTE BLANCHE <i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame</i>	14€

AVOCADO LOVER

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

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON ♥ <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
THE BLT CLUB <i>chicken, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>	19€
BOEUF CHIMICHURRI <i>bavette, sauce chimichurri et riz thai</i>	28€

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
QUINOA, <i>huile d'olive citron</i>	6€
MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i>	4€
RIZ THAI, <i>lait de coco, gingembre et citronnelle</i>	5€

NEW!

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

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€

NOS DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE 	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	10€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	11€
CAKE MARBRÉ, NAPPAGE CHOCOLAT NOISETTE	9€
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE	11€
ÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO	13€
FRUITS ROUGES (<i>peanut butter +3€</i>)	
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	12€
THE CARAMEL SUNDAE ♥ SOLO/À PARTAGER <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	12€/20€
PEANUT BANANA TOAST	12€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€

NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES ET PÂTISSERIES 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