



## 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€  
CAKE MARBRÉ, NAPPAGE CHOCOLAT NOISETTE 9€  
THE CARAMEL SUNDAE  SOLO/ À PARTAGER 12€/20€  
*pop corn caramel maison, cacachuètes 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 : oeuף 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

- Oeuף au plat bio +3€ Poulet grillé aux épices +5€  
Saumon fumé +5€ Halloumi grillé +4€ Avocat +3€  
Bacon grillé +3€ Feta +3€ Sirop d'érable +3,5€  
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 thai*  
POULPE GRILLÉ 27€  
*sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thai*

### SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY  23€  
*sauce signature, parmesan, oignon frit*  
QUINOA BOWL 17€  
*avocat, oeuף 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