



BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  25€
 YAHOURT GRANOLA (açai 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€
 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 thai
 POULPE GRILLÉ  27€
 sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thai
 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€ Sirop d'érable +3,5€
 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