



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€
KIWI & BANANE (peanut butter +3€)
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 10€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE  11€
CARROT CAKE, épices, noix 9€
PEANUT BANANA TOAST 12€

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  14€
pain BIO semi-complet
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT,  13€
CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE
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€ Sirop d'érable +3,5€
Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€
Concombre +2€

En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€

PLATS

FISH & CHIPS (poisson frit maison)  18€
sauce tartare, frites
RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 19€
L'OMELETTE BLANCHE 14€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thaï  24€
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï 30€
EGG BOWL 15€
œufs brouillés, avocat, bacon, patate douce

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
sauce signature, parmesan, oignon frit
QUINOA BOWL 17€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE  18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison 20€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE 18€
sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes
L'ICONIQUE COBB SALAD 24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette

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