



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, OEUF, BACON 15€



ASSIETTES SUCRÉES

AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO
KIWI & BANANE (peanut butter +3€) 13€
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€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 11€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE ♥ 11€
CARROT CAKE, épices, noix 9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE 11€
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€



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, patate douce,
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€
RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 19€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE 18€
sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thai ♥ 24€
TIGRE QUI PLEURE, riz thai 30€
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€ Sirap d'érable +3,5€
Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€
Concombre +2€ Peanut butter +3€

En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€,
frites de patate douce +3€

EGGS-ELENT

ŒUFS BÉNÉDICTE 19€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
SAUMON 19€
BACON 17€
EGG BOWL 15€
oeufs brouillés, avocat, bacon, patate douce
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 CROUSTILLANTS DE CHÈVRE ♥ 18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison 20€
L'ICONIQUE COBB SALAD 24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRESSÉS 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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES