



BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  25€
YAHOURT GRANOLA (açai bowl +2€)
BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)
BOISSON CHAUDE (chai, charcoal, matcha +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€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 11€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE  11€
CARROT CAKE, épices, noix 9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMELISÉ, GLACE VANILLE 11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€

COCKTAILS

BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI  11€
COUPE DE CHAMPAGNE 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.)

EGGS-ELENT

ŒUFS BÉNÉDICTE  SAUMON 19€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette BACON 17€
EGG BOWL 15€
oeufs brouillés, avocat, bacon, patate douce
LE BUN DU MATIN  15€
oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon 

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT  11€
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€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE 9€
THE BLT CLUB  chicken, bacon, tomate, laitue, frites 19€
ou mesclun 

NEW!

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

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€

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

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€ Peanut butter +3€

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

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'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES