

PETIT DÉJEUNER

BUT FIRST, COFFEE -

Hot or Cold

Lait végétal : lait d'avoine, coco, amande +0,5€

EXPRESSO MASSAYA terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta 3€
AMERICANO 4€
CAPPUCCINO 6€

LATTE (suppl. miel ou vanille +0,8€)

FLAT WHITE

LATTE LOVER -

6€

5.5€

Hot		

6.8€ MATCHA LATTE*, lait d'avoine (suppl. miel ou vanille +0,8€) CHOCO MATCHA 7.5€ 8€ STRAWBERRY MATCHA FREDDO 6,8€ CHARCOAL LATTE*, lait d'avoine, pâte de sésame et charbon 6.8€ CHAI LATTE*, lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL 5€ 6€ CHOCOLAT CHAUD (suppl. chantilly maison +1€) 8,5€ CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW

*Fabriqués par La Main Noire : 100% BIO, fait main à Paris

KUSMI TEA —

THÉ VERT gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin 6,5€
THÉ NOIR earl grey bio / ceylan bio / english breakfast
INFUSIONS Camomille bio / verveine / rooibos

JUS PRESSÉ À FROID

———— JUS PRESSE A FRUID —	
JUS DE CÉLERI BIO	9€
GREEN AS F* céleri, concombre, pomme, épinard, menthe, citron, huile d'olive	10€
BEET ME UP betterave, pomme, gingembre, huile d'olive	10€
TANNED LOVE carotte, pomme, gingembre, huile d'olive	10€
GINGER SHOT curcuma, poivre, citron, huile d'olive	5€

BOISSONS FRAIGHES —

BOIOGONOTRAIOTEG	
JUS D'ORANGE PRESSÉ	7€
THÉ GLACÉ MAISON bb detox, citron vert, cannelle, miel	6,5€
CITRONNADE MAISON, menthe fraîche, sucrée ou non	6,5€

= PETIT DEJEUNER SAUVAGE ====

16€

16€

BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)

BOISSON CHAUDE (chaï, charcoal, matcha +1,5€)

OMELETTE, OEUFS AU PLAT OU OEUFS BROUILLÉS BIO

VIENNOISERIE (pain au chocolat, croissant ou tartines)

SMOOTHIES -

THE BLISS framboise, myrtille, banane, huile d'olive	
WELLNESS BOMB épinard, kiwi, banane, menthe, citron, huile d'olive	10€

EGGS-ELENT

	LOOS LLLINI —		
OMELETTE, OEUFS A Voir suppl. : jambon, from	AU PLAT BIO mage, bacon, halloumi, saumo	n fumé ou d	10€ ivocat
OEUFS BROUILLÉS avocat et pain toasté	BIO		12€
LE BUN DU MATIN oeuf, cheddar, avocat, to	omate, bacon	3	15€

 ŒUFS BÉNÉDICTE
 SAUMON 19€

 english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
 BACON 17€

L'OMELETTE BLANCHE avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame

EGG BOWL 15€

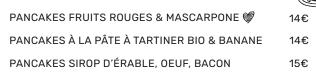
oeufs brouillés, avocat, bacon, patate douce

AVOCADO LOVER ——

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE pain BIO semi-complet	14€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE pain BIO semi-complet	13€

PIMP TON TOAST: oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)

PANCAKES -



ASSIETTES SUCRÉES -

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE	4€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	10€
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€
CARROT CAKE, épices, noix	9€
PEANUT BANANA TOAST	12€

= 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€

NOS OEUFS SONT BIO

NOS FRITES SONT FAITES MAISON

NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

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