



DÉJEUNER

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
DADINHOS DE TAPIOCA 	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE	18€
<i>sauce au yaourt de fêta, huile aux herbes</i>	
QUESADILLAS	15€
<i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
<i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	
QUINOA BOWL	17€
<i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE	18€
<i>miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard</i>	
SALADE D'HERBES FRAÎCHES 	17€
<i>Persil, coriandre, menthe, carotte, radis, fenouil, semoule, citron & huile d'olive</i>	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
<i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>	

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>)		18€
<i>sauce tartare, frites</i>		
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thaï		24€
CURRY VERT DE GAMBAS  		25€
<i>brocolis, chou fleur, petits pois, lait de coco, gingembre, jalapeños, coriandre, riz thaï</i>		

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 	19€
VEGAN BURGER	19€
<i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites</i>	
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison	20€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 		14€
<i>pain BIO semi-complet</i>		
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE		13€
<i>pain BIO semi-complet</i>		
PIMP TON TOAST : <i>oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... [Voir suppl.]</i>		

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON		18€
<i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>		
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, sauce au cognac, frites		19€
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï		30€
THE CLUB BLT 		19€
<i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>		

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES		5€
QUINOA, huile d'olive citron		6€
MESCLUN, vinaigrette moutarde miel		4€
RIZ THAÏ, lait de coco, gingembre et citronnelle		5€

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€)

NOS DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	10€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	11€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO	12€
KIWI & BANANE (<i>peanut butter +3€</i>)	
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	13€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 	11€
CARROT CAKE, épices, noix	9€

NOS OEUFS SONT BIO

NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON
NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE



LUNCH MENU

TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE	18€
BURRATA, crushed pistachios, mesclun, homemade pistou	20€
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE <i>feta yogurt sauce, herb oil</i>	18€
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE	14€
TAPIOCA DADINHOS  <i>Crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€
QUESADILLAS <i>cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE  <i>semi-complete organic bread</i>	14€
ONLY AVOCADO ON A TOAST, CHIVES, ESPELETTE PEPPER <i>semi-complete organic bread</i>	13€
PIMP YOUR TOAST : <i>organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage...</i> (See extras.)	

SALADS

CAESAR SALAD CRISPY CHICKEN <i>signature sauce, parmesan, crispy fried onion</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocado, organic fried egg, feta, pomegranate, mint, mesclun</i>	17€
CRISPY GOAT CHEESE SALAD <i>honey, walnuts, roasted pears and spinach shoots</i>	18€
FRESH HERB SALAD  <i>Parsley, coriander, mint, carrot, radish, fennel, semolina, lemon & olive oil</i>	17€
THE ICONIC COBB SALAD <i>chicken, egg, bacon, tomato, blue cheese, avocado, chives</i>	24€

VEGETARIAN

RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, parmesan	19€
VEGAN BURGER <i>vegetal steak by Heura Food, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>	19€

CARNIVOROUS

CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce</i>	18€
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », cognac sauce, fries	19€
CRYING TIGER BEEF, thai rice	30€
THE BLT CLUB  <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>	19€

FISH CLUB

FISH & CHIPS <i>tartar sauce, french fries</i>	18€
TUNA TATAKI IN A SESAME CRUST, thai rice	24€
GREEN PRAWN CURRY  <i>broccoli, cauliflower, green peas, coconut milk, ginger, jalapeños, cilantro, thai rice</i>	25€

EXTRA

Organic Fried Egg +3€ Grilled Chicken +5€
Smoked Salmon +5€ Grilled Halloumi +4€ Avocado +3€
Grilled Bacon +3€ Feta +3€ Pomegranate +2€
Cabbage pickles +2€ Cucumber +2€

(In case of a change of side: truffle oil fries +€4)

SIDES

HOMEMADE FRENCH FRIES 	5€
QUINOA, lemon olive oil	6€
MESCLUN, honey mustard vinaigrette 	4€
THAI RICE, coconut milk, ginger, lemongrass	5€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	8€
CHOCOLATE FONDANT, WHIPPED CREAM	10€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC HAZELNUT COCOA SPREAD	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINE, VANILLA ICE CREAM	11€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCO, KIWI & BANANA (peanut butter +3€)	13€
YOGURT AND HOMEMADE GRANOLA, KIWI & BANANA	12€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE	11€
CARROT CAKE, spices, nuts 	9€

OUR EGGS ARE **ORGANIC**
OUR FRIES ARE **HOMEMADE**
ALLERGENS AVAILABLE ON DEMAND

EURO NET PRICES / SERVICE INCLUDED
THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHEQUES