



DÉJEUNER


TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE sauce au yahourt de fête, huile aux herbes	18€
QUESADILLAS cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	15€
DADINHOS DE TAPIOCA  crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	16€

SALADES

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



FISH CLUB

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

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan	19€
VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison	19€
L'OMELETTE BLANCHE  avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	16€



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.)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON  smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce	18€
LE CLUB BLT  poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun 	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, sauce au cognac, frites	19€
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï	30€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2	85€
PASTRAMI SANDWICH pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites	22€

ACCOMPAGNEMENTS

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

NEW!

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

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€, frites de patate douce +3€)

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 KIWI & BANANE (peanut butter +3€)	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
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) café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco boule supplémentaire +3€	7€



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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES



LUNCH MENU

FISH CLUB

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

CARNIVOROUS

CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce</i>		18€
THE BLT CLUB  <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>		19€
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », <i>cognac sauce, fries</i>		19€
PRIME RIB, FRENCH FRIES -FOR TWO		85€
CRYING TIGER BEEF, <i>thai rice</i>		30€
PASTRAMI SANDWICH <i>hallot, pastrami will's (k), avocado, sweet potato, pickels, mustard sauce, french fries</i>		22€



SIDES

GREEN BEANS		6€
HOMEMADE FRENCH FRIES		5€
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>		6€
THAI RICE, <i>coconut milk, ginger, lemongrass</i>		5€
MESCLUN, <i>honey mustard vinaigrette</i>		4€

TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE 		18€
CRISPY CAULIFLOWER, SPICY SAUCE		15€
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE		14€
SWEET POTATO FRIES		10€
BURRATA, <i>crushed pistachios, mesclun, homemade pistou</i>		20€
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 	14€
<i>semi-complete organic bread</i>	
ONLY AVOCADO ON A TOAST, CHIVES, ESPELETTE PEPPER	13€
<i>semi-complete organic bread</i>	
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, <i>parmesan</i>	19€
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE <i>feta yogurt sauce, herb oil</i>	18€
VEGAN BURGER <i>vegetal steak by Heura Food, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>	19€
WHITE OMELETTE  <i>avocado, baby spinach, yuzu, sesame</i>	16€

EXTRA

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

(In case of a change of side: truffle oil fries +€4,
sweet potato fries +€3)

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€
AÇAÏ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCO, KIWI & BANANA (<i>peanut butter +3€</i>)		13€
YOGURT AND HOMEMADE GRANOLA, KIWI & BANANA		12€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 		11€
CARROT CAKE, <i>spices, nuts</i>		9€
CARAMELIZED APPLE CAKE, VANILLA ICE CREAM		11€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€
GLACES (2 SCOOPS, FLAVOUR OF YOUR CHOICE) <i>coffee, pistachio, almond praline, hazelnut, dark chocolate vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, coconut extra scoop +3</i>		7€

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

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

OUR EGGS ARE **ORGANIC**
OUR FRIES & PASTRIES ARE **HOMEMADE**
OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (*except parmesan*)
ALLERGENS AVAILABLE ON DEMAND