



PETIT DÉJEUNER

BUT FIRST, COFFEE (Hot or Cold)

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

EXPRESSO MASSAYA <i>terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta</i>	3€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	6€
LATTE <i>(suppl. miel ou vanille +0,8€)</i>	5,5€



+1 € sur nos boissons chaudes à partir de 19H

LATTE LOVER (Hot or Cold)

MATCHA LATTE*, lait d'avoine <i>(suppl. miel ou vanille +0,8€)</i>	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, lait d'avoine, pâte de sésame et charbon végétal	6,8€
CHAI LATTE*, lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel	6,8€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
CHOCOLAT CHAUD <i>(suppl. chantilly maison +1€)</i>	6€
CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW	8,5€



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

THÉ KUSMI TEA

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

LÉS BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON <i>BB detox, citron vert, cannelle, miel</i>	6,5€
CITRONNADE MAISON, <i>menthe fraîche, sucrée ou non</i>	6,5€
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ	7€

JUS PRESSÉS À FROID

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

NEW!

PETIT DÉJEUNER SAUVAGE

OMELETTE, OEUFS AU PLAT OU OEUFS BROUILLÉS BIO	16€
VIENNOISERIE <i>(pain au chocolat, croissant ou tartines)</i>	
BOISSON FRAICHE <i>(jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)</i>	
BOISSON CHAUDE <i>(chai, charcoal, matcha +1,5€)</i>	

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

THE BLISS <i>fruits rouges, banane, huile d'olive</i>	10€
WELLNESS BOMB <i>épinard, kiwi, banane, menthe, citron, huile d'olive</i>	10€
PURPLE FUEL <i>açaï, fruits rouges, banane, whey</i>	14€
BE MY DATE <i>dattes, banane, beurre de cacahuète, cannelle, whey</i>	13€
SUNSHINE BOOST <i>mangue, banane, basilic, citron vert, whey</i>	13€

PANCAKES

PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE	14€
PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	14€
PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUFS, BACON	15€

EGGS-ELENT

OMELETTE, OEUFS AU PLAT BIO	10€
<i>voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat</i>	
OEUFS BROUILLÉS BIO	12€
<i>avocat et pain toasté</i>	
OEUFS BÉNÉDICTE	SAUMON 19€
<i>english muffin, sauce hollandaise, ciboulette</i>	BACON 17€
EGG BOWL	15€
<i>oeufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre</i>	
LE BUN DU MATIN	15€
<i>oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon</i>	
L'OMELETTE BLANCHE	16€
<i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame</i>	

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE	14€
<i>PAIN «PANE VIVO» farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible</i>	
<i>PIMP TON TOAST : oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)</i>	



ASSIETTES SUCRÉES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE	4€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISE	10€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES <i>(peanut butter +3€)</i>	13€
CAKE AUX MYRTILLES	10€



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 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



BREAKFAST

BUT FIRST, COFFEE (Hot or Cold)

Plant-based milk: oat milk, coconut milk, almond milk +€0.50

EXPRESSO MASSAYA	3€
<i>Organic Mexican terroirs, 70% Arabica and 30% Robusta</i>	4€
AMERICANO	6€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	5,5€
LATTE (extra honey or vanilla +€0.80)	



+€1 off our hot drinks from 7pm

LATTE LOVER (Hot or Cold)

MATCHA LATTE*, oat milk (extra honey or vanilla +€0.80)	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, oat milk, sesame paste and vegetable charcoal	6,8€
CHAI LATTE*, oat milk, spice blend and 100% natural tea	6,8€
HOT MILK WITH VANILLA OR HONEY	5€
HOT CHOCOLATE (extra homemade whipped cream +1€)	6€
HOT CHOCOLATE MARSHMALLOW	8,5€



*Made by La Main Noire: 100% organic, handmade in Paris

KUSMI TEA

GREEN TEA ginger and lemon / baby detox / organic mint / jasmine	6,5€
BLACK TEA organic earl grey / organic ceylan / english breakfast	
INFUSIONS organic chamomile / verbena / rooibos	

LES BOISSONS FRAÎCHES

HOMEMADE ICED TEA BB detox, lime, cinnamon, honey	6,5€
HOMEMADE LEMONADE fresh mint, sweetened or not	6,5€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	7€

JUS PRESSÉS À FROID

ORGANIC CELERY JUICE	9€
GREEN AS F*	10€
<i>celery, cucumber, apple, spinach, mint, lemon, olive oil</i>	
BEET ME UP beetroot, apple, ginger, olive oil	10€
TANNED LOVE carrot, apple, ginger, olive oil	10€
GINGER SHOT turmeric, pepper, lemon, olive oil	5€



SAUVAGE BREAKFAST

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS OR SCRAMBLED EGGS	16€
PASTRIES (chocolate croissant, croissant or toast)	
FRESH DRINK (freshly squeezed orange juice, homemade iced tea or lemonade)	
HOT DRINK (chai, charcoal, matcha +1,5€)	

NEW!

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

THE BLISS red berries, banana, olive oil	10€
WELLNESS BOMB spinach, kiwi, banana, mint, lemon, olive oil	10€
PURPLE FUEL acai, red berries, banana, whey	14€
BE MY DATE dates, banana, peanut butter, cinnamon, whey	13€
SUNSHINE BOOST mango, banana, basil, lime, whey	13€

PANCAKES

RED BERRY & MASCARPONE PANCAKES	14€
ORGANIC SPREAD & BANANA PANCAKES	14€
MAPLE SYRUP, EGG, BACON PANCAKES	15€



EGGS-ELENT

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS	10€
<i>extra: ham, cheese, bacon, halloumi, smoked salmon or avocado</i>	
ORGANIC SCRAMBLED EGGS	12€
<i>avocado and toast</i>	
EGGS BENEDICT	SAUMON 19€
<i>English muffin, hollandaise sauce, chives</i>	BACON 17€
EGG BOWL	15€
<i>scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber</i>	
THE MORNING BUN	15€
<i>egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon</i>	
THE WHITE OMELETTE	16€
<i>avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing</i>	



AVOCADO LOVER



AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST	14€
<i>chives, espelette pepper</i>	
BREAD «PANE VIVO» ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index	
PIMP YOUR TOAST: organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)	

SWEET PLATES

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT	3€
BUTTERED TOAST & JAM	4€
CROISSANT WITH ORGANIC SPREAD & STRAWBERRY	10€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD	13€
HOMEMADE GRANOLA YOGURT, RED BERRIES	12€
ACAI BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES	13€
<i>(extra peanut butter +3€)</i>	
BLUEBERRY CAKE	10€



EXTRAS

Create your own dish by adding whatever you like

Organic fried egg +€3 - Grilled chicken with spices +€5
 Smoked salmon +€5 - Grilled halloumi +€4
 Avocado +€3 - Grilled bacon +€3 - Feta cheese +€3
 Maple syrup +€3.50 - Pomegranate +€2
 Pickled red cabbage +€2 - Cucumber +€2

If you change your topping:
 Truffle oil fries +€4,
 Sweet potato fries +€3

OUR EGGS ARE **ORGANIC**.
 OUR FRIES AND PASTRIES ARE **HOMEMADE**.
 OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (EXCEPT FOR PARMESAN).
 WE PRIORITIZE PRODUCTS **MADE IN FRANCE**.
 ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.

NET PRICES INCLUDING VAT IN EUROS
 THE ESTABLISHMENT NO LONGER ACCEPTS CHECKS