



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€
FLAT WHITE	6€
LATTE (suppl. miel ou vanille +0,8€)	5,5€



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

LATTE LOVER (Hot or Cold)

MATCHA LATTE*, lait d'avoine (suppl. miel ou vanille +0,8€)	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 (suppl. chantilly maison +1€)	6€
CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW	8,5€



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

THÉ 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	

LÉS BOISSONS FRAÎCHES

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

JUS PRESSÉS À FROID

JUS DE CÉLERI BIO	9€
GREEN AS F*	10€
céleri, concombre, pomme, épinard, menthe, citron, huile d'olive	
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€

NEW!

PETIT DÉJEUNER SAUVAGE

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

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

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


PANCAKES

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

EGGS-ELENT

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

AVOCADO LOVER

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

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 (peanut butter +3€)	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€.

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

MAISON SAUVAGE

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 (<i>extra honey or vanilla +€0.80</i>)	



+€1 off our hot drinks from 7pm

LATTE LOVER (Hot or Cold)

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



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

KUSMI TEA

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

LES BOISSONS FRAÎCHES

HOMEMADE ICED TEA <i>BB detox, lime, cinnamon, honey</i>	6,5€
HOMEMADE LEMONADE <i>fresh mint, sweetened or not</i>	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 <i>beetroot, apple, ginger, olive oil</i>	10€
TANNED LOVE <i>carrot, apple, ginger, olive oil</i>	10€
GINGER SHOT <i>turmeric, pepper, lemon, olive oil</i>	5€



SAUVAGE BREAKFAST

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

NEW!

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

THE BLISS <i>red berries, banana, olive oil</i>	10€
WELLNESS BOMB <i>spinach, kiwi, banana, mint, lemon, olive oil</i>	10€
PURPLE FUEL <i>acai, red berries, banana, whey</i>	14€
BE MY DATE <i>dates, banana, peanut butter, cinnamon, whey</i>	13€
SUNSHINE BOOST <i>mango, banana, basil, lime, whey</i>	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>	
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» <i>ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index</i>	
PIMP YOUR TOAST: <i>organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)</i>	

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,

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