



ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 	18€
BURRATA 200G, tomates anciennes, sauce tomate épicée	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
AUBERGINE STRACCIATELLA 	18€
tomates, basilic	
QUESADILLAS	15€
cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 	23€
sauce signature, parmesan, oignon frit	
QUINOA BOWL	18€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	
SALADE GRECQUE	17€
concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar	
SALADE NIÇOISE	19€
haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA	17€
menthe, citron vert, graines de courge	

FISH CLUB

FISH & CHIPS (poisson frit maison) 	19€
sauce tartare - frites	
TARTARE DE THON 	22€
purée d'avocat, huile de sésame	
POULPE GRILLÉ	27€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	

DÉJEUNER

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA	19€
parmesan	
VEGAN BURGER	19€
steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites	
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€
<u>PAIN «PANE VIVO»</u> farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
<u>PIMP TON TOAST</u> : oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER 	19€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	
SALAD CHEESEBURGER (no bread)	18€
smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade	DOUBLE 23€
LE CLUB BLT 	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 	19€
sauce au cognac - frites	
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO	23€
poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou, sauce au yahourt grec	

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS 	6€
FRITES	5€
FRITES À L'HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	8€
QUINOA, huile d'olive citron 	6€
MESCLUN, vinaigrette moutarde miel	4€
RIZ THAÏ, lait de coco, gingembre et citronnelle	5€

DESSERTS

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION 	11€
CRÈME BRÛLÉE	9€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES (peanut butter +3€)	13€
CAKE AUX MYRTILLES	10€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE	10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION	13€
THE CARAMEL SUNDAE pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat	12€

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 +5€,

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



STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
BURRATA 200G, heirloom tomatoes, spicy tomato sauce	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
STRACCIATELLA EGGPLANT tomatoes, basil	18€
QUESADILLAS melted cheddar, cream cheese, avocado sauce	15€
DADINHOS DE TAPIOCA  crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce	16€



SALADS

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD signature sauce, parmesan cheese, fried onion	23€
QUINOA BOWL avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad	18€
GREEK SALAD cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar	17€
NIÇOISE SALAD green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg	19€
THE ICONIC COBB SALAD chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives	24€
WATERMELON & FETA SALAD mint, lime, pumpkin seeds	17€



FISH CLUB

FISH & CHIPS (homemade fried fish) tartar sauce - fries	19€
TUNA TARTARE  avocado puree, sesame oil	22€
GRILLED OCTOPUS Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice	27€



LUNCH

VEGETARIAN

RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE parmesan cheese	19€
VEGAN BURGER Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries	19€
THE WHITE OMELETTE avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing	16€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST chives, espelette pepper	14€
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)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, secret sauce - fries	19€
SALAD CHEESEBURGER (no bread) smashed beef, cheddar, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad	18€ DOUBLE 23€
THE BLT CLUB 	19€
HAND-CUT BEEF TARTARE Cognac sauce - French fries	19€
CRYING TIGER - thai rice	30€
PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce	23€



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.

ACCOMPAGNEMENTS

GREEN BEANS	6€
FRIES	5€
FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	8€
QUINOA, lemon olive oil	6€
SALAD, honey mustard vinaigrette	4€
THAI RICE, coconut milk, ginger and lemongrass	5€



DESSERTS

PASSION FRUIT CHEESECAKE	11€
CRÈME BRÛLÉE	9€
CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM	11€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD	13€
HOMEMADE GRANOLA YOGURT, RED BERRIES	12€
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM	12€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES (peanut butter +3€)	13€
BLUEBERRY CAKE	10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM	13€
FRESH WATERMELON PLATE	10€
THE CARAMEL SUNDAE homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts	12€



NEW!

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

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 +€5,

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