



ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA 200G, tomates anciennes, sauce tomate épicée	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
AUBERGINE STRACCIATELLA tomates, basilic	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	18€
SALADE GRECQUE concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar	17€
SALADE NIÇOISE haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio	19€
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	24€
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA menthe, citron vert, graines de courge	17€



FISH CLUB

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



DÉJEUNER

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA parmesan	19€
VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites	19€
L'OMELETTE BLANCHE avocat - salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	16€

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



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

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
FRITES À L'HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	8€
FRITES DE PATATE DOUCE	7€
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€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
THE CARAMEL SUNDAE pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat	12€



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€,
frites de patate douce +4€

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES



STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE	15€
BURRATA 200G, heirloom tomatoes, spicy tomato sauce	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES BOWL	10€
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, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, 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.

SIDES

GREEN BEANS		6€
FRIES		5€
FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE		8€
SWEET POTATO FRIES		7€
QUINOA, lemon olive oil		6€
SALAD, honey mustard vinaigrette		4€
THAI RICE, coconut milk, ginger and lemongrass		5€

DESSERTS

PASSION FRUIT CHEESECAKE		11€
FRESH WATERMELON PLATE		10€
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€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€
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,
Sweet potato fries +€4

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