



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	3,3€
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	

LES 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, OEUF AU PLAT OU OEUF 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€)	

NEW!

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 açaï, 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, ŒUFS AU PLAT BIO	10€
voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat	
ŒUFS 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€

NOS OEUF 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

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€
extra: ham, cheese, bacon, halloumi, smoked salmon or avocado
ORGANIC SCRAMBLED EGGS 12€
avocado and toast
EGG BOWL 15€
scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber
THE MORNING BUN 15€
egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon
THE WHITE OMELETTE 16€
avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing



BUT FIRST, COFFEE (*Hot or Cold*)

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

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



+€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

NEW!

- ORGANIC CELERY JUICE 9€
GREEN AS F* 10€
celery, cucumber, apple, spinach, mint, lemon, olive oil
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€



AVOCADO LOVER



- AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE 15€

- ONLY AVOCADO ON TOAST 14€
chives, espelette pepper

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€
(extra peanut butter +3€)
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*

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