



## 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€)                         |     |

### 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, ŒUFS AU PLAT BIO                                            | 10€        |
| voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat |            |
| ŒUFS BROUILLÉS BIO                                                    | 12€        |
| avocat et pain toasté                                                 |            |
| ŒUFS BÉNÉDICTE                                                        | SAUMON 19€ |
| english muffin, sauce hollandaise, ciboulette                         | BACON 17€  |
| 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 +5€,  
frites de patate douce +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



## BREAKFAST

### 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>                                             |            |
| EGGS BENEDICT                                                        | SAUMON 19€ |
| <i>English muffin, hollandaise sauce, chives</i>                     |            |
| EGG BOWL                                                             | BACON 17€  |
| <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 &amp; sesame dressing</i>   |            |



### BUT FIRST, COFFEE (*Hot or Cold*)

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

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



*+€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

NEW!

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| 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€  |



### AVOCADO LOVER



|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE | 15€ |
|-----------------------------------------|-----|

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| ONLY AVOCADO ON TOAST<br><i>chives, espelette pepper</i> | 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)*

### 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 +€5,  
Sweet potato 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