



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	3,5€
AMERICANO	4,5€
CAPPUCCINO	7€
FLAT WHITE	7€
LATTE (suppl. miel ou vanille +0,8€)	6€



+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€)	6,5€
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€
DATE ME UP 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 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€



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	13€
(peanut butter +3€)	
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 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
SERVICE 15 % TTC INCLUS



BUT FIRST, COFFEE (Hot or Cold)

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

EXPRESSO MASSAYA	3,5€
Organic Mexican terroirs, 70% Arabica and 30% Robusta	4,5€
AMERICANO	7€
CAPPUCCINO	7€
FLAT WHITE	6€
LATTE (extra honey or vanilla +€0.80)	



+€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€)	6,5€
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 ceilan / 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

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€



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€
DATE ME UP dates, banana, peanut butter, cinnamon, whey	13€
SUNSHINE BOOST mango, banana, basil, lime, whey	13€

PANCAKES

RED BERRIES & 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	
EGGS BENEDICT	SALMON 19€
english muffin, hollandaise sauce, chives	BACON 17€
EGG BOWL	15€
scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber	
THE MORNING BUN	15€
egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon	
THE WHITE OMELETTE avocado, baby spinach	16€
salad with yuzu & sesame dressing	



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€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES	13€
(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

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
15% SERVICE CHARGE (VAT INCLUDED)