



ENTRÉES OU À PARTAGER

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

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	18€
SALADE NIÇOISE <i>haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio</i>	19€
L'ICONIQUE COBB SALAD <i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>	24€
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 	18€

FISH CLUB

FISH & CHIPS <i>poisson frit maison, sauce tartare - frites</i>	19€
TARTARE DE THON 	22€
<i>purée d'avocat, huile de sésame</i>	
POULPE GRILLÉ	27€
<i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thaï</i>	

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

DÉJEUNER

VÉGÉTARIEN

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

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE	14€
<i>PAIN «PANE VIVO» farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible</i>	
<i>PIMP TON TOAST: oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)</i>	

CARNIVORES

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

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€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION 	13€
THE CARAMEL SUNDAE <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	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€,

PRIX NETS TTC EN EUROS
SERVICE 15 % TTC INCLUS.



STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
BURRATA 200G	20€
<i>figs, arugula, za'atar, honey</i>	
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
STRACCIATELLA EGGPLANT	18€
<i>tomatoes, basil</i>	
QUESADILLAS	15€
<i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	

SALADS

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD	23€
<i>signature sauce, parmesan cheese, fried onion</i>	
QUINOA BOWL	18€
<i>avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad</i>	
NIÇOISE SALAD	19€
<i>green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg</i>	
THE ICONIC COBB SALAD	24€
<i>chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives</i>	
CRISPY GOAT CHEESE SALAD	18€
<i>honey, walnuts, figs and baby spinach</i>	

FISH CLUB

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

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.

LUNCH

VEGETARIAN

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

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST	14€
<i>chives, espelette pepper</i>	
BREAD «PANE VIVO»	
<i>ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index</i>	
PIMP YOUR TOAST:	
<i>organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)</i>	

CARNIVORES

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

SIDES

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	13€
<i>(peanut butter +3€)</i>	
BLUEBERRY CAKE	10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM	13€
THE CARAMEL SUNDAE	12€
<i>homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts</i>	

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
15% SERVICE CHARGE (VAT INCLUDED).