



DÉJEUNER

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA ♥ <i>parmesan</i>	19€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites</i>	19€
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€
<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 <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites</i>	19€
SALAD CHEESEBURGER (NO BREAD) <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade</i>	18€ DOUBLE 23€
LE CLUB BLT ♥ <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU <i>sauce au cognac - frites</i>	19€
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO <i>poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou, sauce au yahourt grec</i>	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

ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA 200G <i>figues, roquette, zaatar, miel</i>	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
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 ♥ <i>miel, noix, figues et pousses d'épinard</i>	18€

FISH CLUB

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

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 <i>(peanut butter +3€)</i>	13€
CAKE AUX MYRTILLES	10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION ♥	13€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
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€,
frites de patate douce +4€

PRIX NETS TTC EN EUROS
SERVICE 15 % TTC INCLUS



LUNCH

STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE	15€
BURRATA 200G <i>figs, arugula, za'atar, honey</i>	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES BOWL	10€
STRACCIATELLA EGGPLANT <i>tomatoes, basil</i>	18€
QUESADILLAS <i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€
DADINHOS DE TAPIOCA  <i>crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€

SALADS

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

FISH CLUB

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

VEGETARIAN

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

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST <i>chives, espelette pepper</i>	14€
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 <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, caramelized onions, secret sauce - fries</i>	19€
SALAD CHEESEBURGER (NO BREAD) <i>smashed beef, cheddar, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad</i>	18€ DOUBLE 23€
THE BLT CLUB  <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, fries or salad</i>	19€
HAND-CUT BEEF TARTARE <i>Cognac sauce - French fries</i>	19€
CRYING TIGER - <i>thai rice</i>	30€
PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE <i>marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce</i>	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, <i>lemon olive oil</i>		6€
SALAD, <i>honey mustard vinaigrette</i>		4€
THAÏ RICE, <i>coconut milk, ginger and lemongrass</i>		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 <i>(peanut butter +3€)</i>		13€
BLUEBERRY CAKE		10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM 		13€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€
THE CARAMEL SUNDAE <i>homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts</i>		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
15% SERVICE CHARGE (VAT INCLUDED)