

ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
ASSIETTE DE 4 MINI CHEESEBURGERS SIGNATURE ♥	20€
BURRATA 200G <i>figues, roquette, zaatar, miel</i>	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	16€
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ <i>à la crème de truffe d'été</i>	16€
QUESADILLAS <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	15€
DADINHOS DE TAPIOCA <i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	16€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i>	20€
PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i>	25€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, féta, 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 thaï</i>	27€



SOIR

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€
AUBERGINE STRACCIATELLA <i>tomates, basilic</i>	18€

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.)	

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 thaï	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

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€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	12€
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€ - Féta +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€
PLATE OF 4 SIGNATURE MINI CHEESEBURGERS ♥	20€
BURRATA 200G <i>figs, arugula, za'atar, honey</i>	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS	15€
MOZZARELLA BITES <i>plain & Espelette pepper, cognac cocktail sauce</i>	16€
BUTTERY CROQUE-MONSIEUR BITES <i>with summer truffle cream</i>	16€
QUESADILLAS <i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€
DADINHOS DE TAPIOCA <i>crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€
CHARCUTERIE BOARD <i>butter and gherkins</i>	20€
AOP CHEESE BOARD <i>red fruit jam</i>	25€

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€



DINNER

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€
STRACCIATELLA EGGPLANT <i>tomatoes, basil</i>	18€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST <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)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER ♥ <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, caramelised 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 - thai rice	30€
PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE <i>marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce</i>	23€

ACCOMPAGNEMENTS

GREEN BEANS	6€
FRIES	5€
FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	8€
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>	6€
SALAD, <i>honey mustard vinaigrette</i>	4€
THAI 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€
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM	12€
BLUEBERRY CAKE	10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM	13€
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,

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)