



SALÉ

LE NAAN

17

Pain indien au fromage, pastrami grillé, comté, œuf au plat, pickles d'oignon, sauce curry-miel

LE CROQUE



14

Pain de campagne doré, scarmoza fumée, jambon blanc, cream cheese, pesto vert

LE CRO'SMASH

16

Pain croissant, smashed Black Angus, œufs au plat, oignons caramélisés au sirop d'érable, bacon et une avalanche de sauce cheddar

LE BAO

16

Poulet pané aux épices, chou croquant, cheddar, kimchi, mayonnaise gochujang

LE TACO BRUNCH

16

Tortilla croustillante, bœuf effiloché, crémeux d'avocat, pico de gallo, oignons caramélisés, feta, et crème chipotle-citron vert

FORMULE 30 EUROS

- 1 Thé glacé maison
- 1 Plat salé au choix
- 1 Plat sucré au choix
- 1 Boisson chaude
espresso, américain, thé, chocolat

FORMULE ENFANT 15 EUROS

Muffin, jambon, fromage
ou
Corndog
servi avec frites torsadées

Pancake au Nutella

Jus de fruit ou sirop



BRUNCH

TOUS LES SAMEDIS
11H00 - 14H30



LE TURKISH EGG

14

Yaourt grec tzatziki, beurre noisette pimenté, œufs parfaits, pain de campagne toasté et soubressade



L'AVOCADO TOAST

14

Pain focaccia, avocat, œuf brouillé, stracciatella basilic, grenades, graines de chia



LA SALADE CÉSAR

15

Salade romaine, poulet pané maison, poitrine fumée, œuf poché, tomates cerises aux herbes, copeaux de parmesan, pain toasté à l'ail, sauce César

LA TARTINE

15

Pain de campagne, houmous citronné, labneh, halloumi toasté, pois chiches croustillants, épices zaatar et menthe fraîche

FRITES NATURE

6

FRITES DE PATATE DOUCE

6

OPTION TRUFFE PARMESAN

2

BACON/SAUMON FUMÉ

4

PAIN SANS GLUTEN

2



SUCRÉ

LE CAFÉ

11

Crème au café, crumble café et chocolat, glace à la vanille, chantilly au whisky, cacao

LA BRIOCHE



10

Brioche caramélisée, mascarpone à la vanille, fruits rouges, servie sur une crème anglaise à la pistache

LE CHEESECAKE



10

Biscuit spéculoos, bananes caramélisées, crémeux à la banane, caramel miso, noisettes croquantes

LE SWEET BOWL

9

Yaourt grec, granola maison, pommes rôties au beurre et à la cannelle, crème de marrons, noix de pécan torréfiées, cranberries séchées, chocolat noir

BOISSONS

FANCY

PISTACCINO LATTE	7
Shot de café, praliné pistache, lait pistache, pistaches croquantes	
JUS DÉTOX	8
Ananas, Pomme verte, Gingembre, Citron	
ICED TEA MAISON	7
Sticky chai (bio, fruité, relax), citron pressé, sirop d'agave (sans théine)	
MILKSHAKE AU CHOIX	6
Parfum au choix selon la carte, servi avec chantilly et toppings	
SUMMER SMOOTHIE	8
Ananas, fraise, banane, fruit du dragon, sirop d'agave, chantilly	

COFFEE FIRST

ESPRESSO	2,5
Shot de café serré	
NOISETTE	2,5
Shot de café, nuage de lait	
AMERICANO	3
Shot de café dans une grande tasse	
DOUBLE ESPRESSO	4
2 shots de café serré	
CAPPUCCINO	5
Shot de café, cacao en poudre, lait texturé	
CAFE LATTE	5
Shot de café, lait texturé, glaçon	
CAFE FRAPPE	4
Shot de café, glaçon	

WELLNESS LOVERS

PISTACHIO MATCHA	8
Matcha, praliné pistache, lait pistache, pistaches croquantes	
MATCHA LATTE	7
Matcha, lait	
ICED MANGO OR FRAGOLA MATCHA	8
Purée de mangue ou de fraise, matcha, lait, mousse de lait coco	
UBE CLOUD	8
Eau de coco, lait de coco, ube	
PUMPKIN DULCE LATTE	8
Café, lait, caramel beurre salé, chantilly, spéculoos	
BLACK SÉSAME LATTE	8
Charbon végétal et hojicha, lait, chantilly, sésame noir	

JUS FRAIS Orange ou citron	5
MIMOSA Jus d'orange et Champagne	10
SIROP AU CHOIX	1
Vanille, Noisette, Caramel, Coco	
LAIT AU CHOIX	2
Avoine, Coco, Pistache	
SHOT DE CAFÉ	2
BABYCCINO	3
Mousse de lait, chocolat en poudre et mini marshmallow	

Participation non-membre : 1,50 € par personne.

