

# BRUNCH

## SAMEDI & DIMANCHE

### FORMULE 39€

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche  
+ 1 boisson chaude

### GO BOTTOMLESS 49€

Formule brunch + Cocktail Mimosa à volonté

## PLATS SALÉS

### CLASSIC AVOCADO TOAST

Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines (slightly spicy !), pickles, feta, pousses de saison

### PERFECT EGG SANDWICH

Bun brioché, oeuf bio, bacon, sauce cheddar, spicy mayo, pousses d'épinard, pickles d'oignons, pousses de saison

### TURKISH EGGS

Oeufs parfaits, labneh, tomates cerises rôties, huile aux épices chipotle, focaccia toast, herbes

### SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices (slightly spicy !), oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches, tartine de pain aux graines

Suppléments on demand : Bacon caramélisé +2, avocat +2, oeuf mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite française +3

## PLATS SUCRÉS

### CLASSIC PANCAKES & FRUITS

Pile de pancakes, fruits de saison, mascarpone fouetté, dukkah

### WAFFLES & SEASON FRUITS

Gaufres aux graines, mascarpone au chai fouetté, fruits de saison, noix de pécan caramélisées

### PERFECT GRANOLA & SEASON FRUITS

Granola maison, yaourt à la grecque, fruits de saison

### NEW-YORK STYLE CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

### OVERNIGHT CHIA PUDDING

Pudding de chia au lait d'amande, vanille, baies de Goji, coco, chanvre, pollen, miel et fruits de saison

## MARKET SIDES

### CALI FRIES

Frites maison - 6

### SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce - 7

## KIDS MENU - 20€

Jus d'orange pressé + Hot Choco  
Mini pancakes au sirop d'érable & fruits ou avec oeuf au plat & bacon  
ou Egg Sandwich + fries  
Choco cookie

# DRINKS

## FRESH DRINKS

(Boissons fraîches incluses dans la formule brunch)

### SEASONAL & HOMEMADE

Season House Lemonade – Limonade maison aux fruits de saison - 5,5  
Green Detox – Jus frais pressé maison : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi - 7  
Freshly squeezed orange juice – Jus d'orange pressé maison - 5

### SUPER FRUITS JUICES

Pink Sunset – Jus Yumi : Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, fleur d'oranger - 7

### KOMBUCHA - 7,5

Sain, gourmand et full of probiotiques, le kombucha Vivant est made in Paris ! Il est livré à vélo.

Kombucha blanc, nature – Eau purifiée, thé blanc bio, fleurs blanches  
Kombucha jasmin, framboise – Eau purifiée, thé vert jasmin bio, framboise bio  
Kombucha ceylan, ginger – Gingembre frais bio, Ceylan, fruits secs

### SOFT - 5

Coca / Coca zero (33cl)  
Perrier (33cl)  
Vittel / San Pellegrino (50cl)

(Boissons fraîches non incluses dans la formule)

### BOOZY BRUNCH

Prosecco «Reguta» 2018 – Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly - 6/25

### FRESH BEERS

Lagunitas IPA (35,5cl) - 8  
Gallia Weiss & Versa, blanche (33cl) - 7  
Corona (33,5cl) - 7  
Gallia Champs Libre - Bière pression (25cl/50cl) - 5,5/8

## HOT DRINKS

(Boissons chaudes incluses dans la formule)

### COFFEE PLEASE

Tous nos cafés viennent de chez nos amis Coutume  
Espresso, allongé, déca - 2,9  
Café filtre - 3,5  
Latte / Cappuccino - 4,5  
Chocolat chaud maison - 5  
Supplément végétal (avoine, amande) - 0,5

### WELLNESS LATTES - 5,5

Chai Latte  
Matcha Latte  
Winter Spice Latte (Spice cinnamon orange latte)  
Golden Latte (Curcuma & gingembre frais confit)  
Iced Latte

### THÉS - 4,5

From le Parti du Thé  
Pretty Good breakfast – Thé noir, notes de chocolat  
Mister Green – Thé vert citron, citron vert, gingembre  
Sencha Kagoshima – Thé vert du Japon  
Les Iles Stevenson – Thé vert aux fruits exotiques et fruits rouges  
Feel Good anti-stress bio – Infusion verveine, camomille, tilleul, fleur d'oranger, lavande