

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

FORMULE 39€

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

Détails des boissons incluses dans la formule brunch au dos.

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, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast

SIDES

CALI FRIES - Frites maison - 6,5

SWEET POTATO FRIES -

Frites de patate douce - 8

FRITES DE HALLOUMI FRIT - 3

SEASON FRUIT BOWL - 6

BACON AU SIROP D'ÉRABLE - 3

SAUMON FUMÉ - 4

LITTLE SEASON SALAD - 5

AVOCAT DEMI / ENTIER - 2/4

OEUF MOLLET / AU PLAT - 2

PLATS SUCRÉS

CLASSIC PANCAKES & FRUITS

Pile de pancakes, compotée de fraises, dukkah pistaches, crème fouettée maison

FRENCH TOAST

Brioche perdue, caramel beurre salé, sésame, banane caramélisée

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 (option vegan disponible : sans pollen)

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
Hello Sunshine – Jus Yumi (25cl) : pomme, ananas, citron, passion, gingembre, curcuma - 7,5

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 zéro (33cl)
Perrier (33cl)

(Boissons fraîches non incluses dans la formule Brunch)

EAU MICROFILTRÉE CASTALIE - Eau plate - 2

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 Brunch)

COFFEE PLEASE

Notre café vient de chez nos amis «Coutume»

Espresso, allongé, déca – 2,9
Café filtre – 3,5
Latte / Cappuccino – 4,5
Chocolat chaud maison – 5

WELLNESS LATTES - 5,5

Chaï Latte
Matcha Latte
Golden Latte (Curcuma & gingembre frais confit)
Iced Latte

THÉS - 4,5

From Le Parti du Thé

Darjeeling – Thé noir d'Inde
Sencha Kagoshima – Thé vert du Japon
Green detox – Thé vert gingembre, citron
Feel Good anti-stress bio – Infusion verveine, camomille, tilleul, fleur d'oranger, lavande