

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

FORMULE 39€ ou carte au choix

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

Détails des boissons incluses dans la formule brunch au dos.

PLATS SALÉS

TOAST CHAMPIGNONS GRILLES ŒUF MOULU - 15

Tartine de pain grillée aux champignons de saison, œuf à notre façon, sauce maison, échalotes, ail

PERFECT EGG SANDWICH - 15

Bun brioché, œuf bio, bacon, sauce cheddar, mayo épicée, pousses d'épinards, pickles d'oignons, pousses de saison

CLASSIC AVOCADO TOAST - 15

Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines (légèrement épicée), pickles, feta, pousses de saison

TURKISH EGGS - 14

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

SPRINGS SHAKSHUKA - 22

Courgettes, brocolis, pousses d'épinards, citron confit, chimichurri, œuf, pop-corn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast

SIDES

CALI FRIES - Frites maison - 6,5

SWEET POTATO FRIES - 8

HALLOUMI FRIT - 3

SEASON FRUIT BOWL - 7

BACON AU SIROP D'ÉRABLE - 3

LITTLE SEASON SALAD - 5

AVOCAT DEMI / ENTIER - 3 / 5

OEUF MOLLET / AU PLAT - 3

PLATS SUCRÉS

CLASSIC PANCAKES & FRUITS - 12

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

PERFECT GRANOLA & SEASON FRUITS - 12

Granola maison, yaourt à la grecque, fruits de saison

CALI STYLE CHEESECAKE - 10

Notre classique fait maison, ultra-crèmeux, pimpé avec quelques zestes de citron

OVERNIGHT CHIA PUDDING - 9

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 oeuf au plat & bacon OU Egg Sandwich & frites

Cookie chocolat

DRINKS

FRESH DRINKS

(1 Boisson fraîche incluse dans la formule brunch)

SEASONAL & HOMEMADE

- Limonade alpin** - menthe, verveine, bourgeons de pin - 6,5
Limonade sauvage - feuilles de cassis, églantier, fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés - 6,5
Limonade citron - écorces de citron, verveine - 6,5
Limonade ginger beer - ginger beer au piment oiseau - 6,5
Jus d'orange pressé - 7,5
Iced coffee - café glacé, lait entier (ou végétal), sirop d'érable - 6,5

SUPER FRUITS JUICES

- Pink Sunset** - Jus Yumi (25cl) : Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, fleur d'oranger - 8
Hello Sunshine - Jus Yumi (25cl) : Pomme, ananas, citron, passion, gingembre, curcuma - 8
Green Detox - Jus frais : Pomme, épinard, concombre, gingembre, kiwi - 8

SOFT

- Coca / Coca zéro** (33cl) **Perrier** (33cl) / **Vittel et/ou San Pellegrino** (50cl) - 6,5

(Boissons fraîches non incluses dans la formule Brunch)

EAU MINERALE

Vittel / San Pellegrino (1 L) - 7

BOOZY BRUNCH

Prosecco «Reguta» 2018 - Un Prosecco vegan naturel, 100% environment-friendly - 7/25

FRESH BEERS

- Lagunitas IPA** (35,5cl) - 8
Gallia Weiss & Versa, blanche (33cl) - 7
Corona (33,5cl) - 7
Gallia Champs Libre - pression (25cl/50cl) - 6/9

HOT DRINKS

- Espresso, allongé, déca** - 3,7
Latte / Cappuccino - 6
Chocolat chaud maison - 7

WELLNESS LATTES

- Chai Latte** - 7
Matcha Latte - 7
Latte Pistache - 7
Golden Latte - 7
(Curcuma & gingembre frais confit)
Lait végétal (amande ou avoine) + 0,50

THÉS

(from Le Parti du Thé)

- Thé Glacé** - thé vert jasmin, feuilles de cassis, hibiscus, purée de pêche, fleur d'oranger - 6
Darjeeling - Thé noir d'Inde - 6,5
Sencha Kagoshima - Thé vert du Japon - 6,5
Mister Green - Thé vert gingembre, citron - 6,5
Feel Good anti-stress bio - Infusion verveine, camomille, tilleul, fleur d'oranger, lavande - 6,5