

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

FORMULE 35€

1 plat salé + 1 plat sucré + 1 boisson fraîche + 1 boisson chaude
Détails des boissons incluses dans la formule brunch au dos.

GO BOTTOMLESS 45€

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, œuf 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 !*), œuf 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

PLATS SUCRÉS

CLASSIC PANCAKES & FRUITS

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

WAFFLES & SEASON FRUITS

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

PERFECT GRANOLA & SEASON FRUITS

Granola maison, yaourt à la grecque, fruits de saison

LE CALI CHEESECAKE « THE ONE & ONLY »

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)

MARKET SIDES

CLASSIC CALI FRIES

Frites maison - 6

SWEET POTATO FRIES

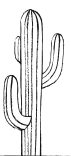
Frites de patate douce - 7

LITTLE CAESAR

Salade, parmesan, breadcrumbs - 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
Green Detox — Jus frais pressé maison : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi - 7
Freshly squeezed juices — Jus d'orange ou de pomme pressé maison - 5

SUPER FRUITS JUICES

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

KOMBUCHA - 7

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 brunch)

BOOZY BRUNCH

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

FRESH BEERS

Plus de choix sur la carte des boissons
Uptown Ipa (25cl/50cl) - 5/9
Uptown Blonde (25cl/50cl) - 4/8
Gallia - bière blanche en bouteille (33,5cl) - 6

HOT DRINKS

(Boissons chaudes incluses dans la formule brunch)

COFFEE PLEASE

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

WELLNESS LATTES

Hot Lemon - citron chaud, miel, romarin, gingembre - 4,5
Chai Latte - 5,5
Matcha Latte - 5,5
Winter Spice Latte (Spice cinnamon orange latte) - 5,5
Golden Latte (Curcuma & gingembre frais confit) - 5,5
Iced Latte - 5,5

THÉS - 4,5

From le Parti du Thé
Darjeeling Imperial — Thé noir d'Inde
Sencha Kagoshima — Thé vert du Japon
Feel good anti-stress bio — Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuet