

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

POPEYE'S SHAKSHUKA

Blettes, épinards, menthe et herbes, oeuf, feta fouettée, pistaches, coriandre, carvi

Suppléments on demand : Bacon caramélisé +2, avocat +2, oeuf mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée 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 (option vegan disponible : sans pollen)

PIZZOOKIE & ICE CREAM

"Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée de chez Glazed

MARKET SIDES

CALI FRIES

Frites maison - 6,5

SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce - 8

LITTLE SEASON SALAD - 5

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 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 - 7,5

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)
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

Uptown Blonde - bière blonde 25cl/50cl – 4/8
Uptown IPA - bière IPA 25cl/50cl – 5/9
Gallia - bière blanche en bouteille (33cl) – 6

HOT DRINKS

(Boissons chaudes incluses dans la formule)

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

Hot Lemon (citron chaud, miel, romarin, gingembre)
Chaï Latte
Matcha Latte
Winter Spice Latte (Spice cinnamon orange latte, café)
Golden Latte (Curcuma & gingembre frais confit)
Iced Latte

THÉS - 4,5

From Le Parti du Thé

Darjeeling Imperial – Thé noir d'Inde
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