

OUVERT
7 JOURS SUR 7
DE 8H DU MATIN À 2H



DÉJEUNER
LUNDI-VENDREDI
12H00-16H

ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY - 15€
sauce au yahourt citronné

AUBERGINE RÔTIE - 16€
stracciatella, tomates, basilic

ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 13€
6 PIÈCES

BURRATA 200G - 18€
tomates cerises, pesto

BEIGNETS DE MOZZARELLA - 16€
nature & piment d'espelette, sauce cocktail cognac

ŒUFS MIMOSA - 5,5€

PAN CON TOMATE - 9€
tomate, ail, persil
SUPPLÉMENT jambon de parme +5€

TURKISH EGGS - 14€
yahourt grec, piment d'Alep, ail

SALADES

QUINOA BOWL - 17€
avocat, tomates cerises, pousses d'épinard, batavia,
oignon crispy / SUPPLÉMENT œuf au plat +2€,
poulet +4€, saumon +4€, halloumi +3€ ou fêta + 3€

COBB SALAD - 18€
avocat, œuf, poulet, bacon, oignon,
tomates cerises, bleu d'Auvergne

CRUDO DE DAURADE - 18€
salade, avocat, oignon, coriandre

SALADE CAESAR - 16€
poulet crispy, croûtons, parmesan
SUPPLÉMENT bacon +3€

AVOCADO NIÇOISE - 18€
mesclun, avocat, tomate cerise, haricots vert,
pomme de terre, œuf dur, thon, anchois, olives

SALADE GRECQUE - 16€
concombre, tomates cerises, fêta, olives,
poivrons, oignon rouge

PLATS

AVOCADO TOAST - 13€
écrasé d'avocat, oignon, pain BIO aux céréales, salade
SUPPLÉMENT œuf au plat +2€, saumon +4€, halloumi +3€ ou bacon +3€

BACON CHEESEBURGER frites maison - 17€

CHICKEN BURGER - 16€
frites maison / SUPPLÉMENT bacon +3€

VEGAN BURGER - 19€
steak végétal Heura Foods, pickles, avocat, mesclun,
tomate, frites maison

THON MI-CUIT haricots verts - 21€

FISH AND CHIPS - 19€
sauce tartare, frites maison

KEFTACOS - 18€
boeuf, sauce au yahourt citronné, oignon rouge,
tomates cerises rôties, menthe, frites maison

TUNA MELT - 17€
thon, grilled cheddar & emmental, frites ou salade

TARTARE DE BOEUF - 16€
frites maison, salade

FILET DE DAURADE GRILLÉ - 22€
haricots verts & pommes grenailles

LA PIÈCE DU BOUCHER - 21€
échalotes confites et persil, pommes grenailles

TAGLIATELLES AU PESTO - 17€
petits pois, stracciatella

TARTARE DE THON - 18€
avocat, sésame, salade

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES MAISON - 4€
- FRITES DE PATATE DOUCE - 5€
- HARICOTS VERTS - 5€
- QUINOA - 5€
- POMMES GRENAILLE - 5€

SUPPLÉMENTS

- ŒUF AU PLAT + 2€
- HALLOUMI GRILLÉ + 3€
- FÊTA +3€
- POULET SNACKÉ + 4€
- SAUMON FUMÉ + 4€

DESSERTS

- NOTRE FONDANT AU CHOCOLAT - 9€
- CARROT CAKE - 9€
- BROOKIE - 10€
À LA PÂTE À TARTINER BIO
- CAFÉ GOURMAND - 9€
- BRIOCHE PERDUE - 12€
À LA PÂTE À TARTINER BIO
- HONEY BUTTER TOAST - 12€
brioche, caramel beurre salé, mascarpone
- ACAI BOWL - 13€
granola maison, fruits rouges
- YAHOURT GRANOLA - 10€
granola maison, fruits rouges, miel
- CRÈME CARAMEL - 8€
- GLACES - 6€ (2 BOULES AU CHOIX)
framboise, vanille, chocolat, mangue, noix de coco
boule supplémentaire +3€ / SUPPLÉMENT Chantilly +1€
- FRAISES & FRAMBOISES - 10€
chantilly

TOUS NOS BUNS SONT BIO & VEGANS, TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON,
NOS ŒUFS SONT BIO, ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE

TEA TIME

15H-18H

11€

BOISSON CHAUDE

SUPPLÉMENT chai, matcha, charcoal
golden latte +1,5€

+

DESSERT
À LA CARTE

L'APÉRO

(HAPPY HOUR)

HAPPY HOUR SUR LES COCKTAILS
ET LES BIÈRES
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 15H À 19H

