

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



PETIT DÉJEUNER
LUNDI-VENDREDI 8H-12H
SAMEDI-DIMANCHE 8H-10H

LA FORMULE PETIT DÉJEUNER 13,5€

BOISSON CHAUDE

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

OMELETTE
OU ŒUFS AU PLAT BIO

JUS D'ORANGE PRESSE
OU CITRONNADE MAISON
OU THÉ GLACÉ MAISON

VIENNOISERIE

CAFÉTERIE ET JUS

SUPPLÉMENT lait d'avoine +0,5€

EXPRESSO MASSAYA - 2,8€

terroirs Mexicain Bio 70% arabica et 30% robusta

CRÈME - 5€

CHOCOLAT CHAUD - 5€

CAPPUCCINO - 5,5€

FLAT WHITE - 6,5€

CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT - 5,5€

MATCHA LATTE - 6,2€

lait d'avoine, thé vert matcha BIO

GOLDEN LATTE - 6,2€

LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS
lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit

CHAÏ LATTE - 6,2€

LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS
lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% nature

CHARCOAL LATTE - 6,2€

LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS
lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon végétal actif

LAIT CHAUD - 4,5€

vanille ou miel

IRISH COFFEE - 10€

THÉS KUSMI TEA - 5,5€

THÉ VERT: BB Detox / Gingembre et citron / Menthe bio
THÉ NOIR: Earl Grey bio / Ceylan bio
INFUSIONS: Camomille bio / Verveine / Rooibos Vanille

JUS DE FRUITS (25cl) - 5,5€

pomme, pêche, tomate, cranberry

RÉVEIL

OMELETTE - 9€

SUPPLÉMENT jambon +1,5€, fromage +1,5€

ŒUFS AU PLAT BIO - 8€

SUPPLÉMENT bacon +3€

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT - 2,5€

TARTINE BEURRÉE confiture - 4€

AVOCADO TOAST - 13€

écrasé d'avocat, oignon rouge, pain BIO aux céréales, salade
SUPP œuf au plat +2€, saumon +4€, halloumi +3€ ou bacon +3€

LE BUN DU MATIN - 14€

œuf, cheddar, avocat, tomate, bacon

YAHOURT GRANOLA - 11€

granola maison, kiwi, banane, miel

ACAÏ BOWL - 13€

granola maison, kiwi, banane
SUPPLÉMENT beurre de cacahuète +2€

BROOKIE - 10€

À LA PÂTE À TARTINER BIO

CAKE MARBRÉ - 8€

nappage chocolat/noisette, chantilly

BRIOCHE PERDUE - 12€

À LA PÂTE À TARTINER BIO

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