


## MENU


GRANOLA SUCRÉ : avoine et riz soufflé toastés au Tahini et miel, noisettes torréfiées, fromage blanc, poudre de coco et fruits de saison

*toasted oats, puffed rice with Tahini and honey, toasted nuts, yogurt, coconut powder et seasonal fruit* - 9€70 


PANCAKES AUX FRUITS : pancakes à la fleur d'oranger, chantilly de ricotta au citron et miel, crème d'érable, fruits de saison et pistaches

*orange water pancakes, honey and lemon whipped ricotta cream, maple cream, seasonal fruit and pistachios* - 11€20 petit / small et 14€50 grand / large 

GRANOLA SALÉ : avoine, noisettes, cacahuètes, noix de cajou, amandes, mélange de graines, piment d'Espelette, origan, labné, pickles de légumes et kale mariné

*toasted oats, hazelnuts, peanuts, cashew nuts, almonds, mix of seeds, espelette pepper, origano, labné, vegetable pickles and marinated kale* - 11€20 



TARTINE AVOCAT : avocat, gingembre, agave, pickles d'oignons, mix d'herbes et dukkah

*avocado, ginger, agave, pickled onion, mix of herbs and dukkah* - 9€70 avec oeuf mollet / soft boiled egg + 3€  opt. sans gluten + 2€50


CHAKCHOUKA : oeufs pochés avec tomates, poivrons, oignons, harissa et épices

*baked eggs in tomatoes, red peppers, onions, spices and harissa* - 12€70 petite et 16€ grand (supp. feta 3€)   

GREEN EGGS & FETA : oeufs pochés avec épinards, poireaux, oignons, pignons, épices et feta

*baked eggs in spinach, leeks, onions, pine nuts, spices and feta* - 13€20 petit et 16€50 grand  

BREAKFAST BUN\* : bacon OU avocat, oeuf au plat, confiture de piment et cheddar dans un pain brioché maison

*'bacon OR avocado, fried egg, chili jam and cheddar in a homemade brioche bun and mixed leaves* - 12€70 



Ou peut-être bacon ET avocat? / Or maybe bacon AND avocado? - 15€20

\* Dans la limite des stocks disponibles / Within the limits of available stocks

SANDWICH FOCACCIA : épaule d'agneau confite avec ses petits légumes, dans une focaccia maison et une sauce chimichurri

*braised lamb shoulder with vegetables in a homemade focaccia bread and with a chimichurri sauce* (Origine France) - 14€70 opt. sans gluten + 2€50 

GREEN BOWL : quinoa, pousses d'épinards, brocoli, haricots verts, avocat, vinaigrette au tahini et herbes fraîches / quinoa, spinach leaves, broccoli, green beans, avocado, tahini vinaigrette and fresh herbs

- 14€50 (supp. oeuf mollet + 3€)  

### SUPPLEMENTS

avocat - 3€ / halloumi grillé - 4€ / feta - 3€  
oeuf plat - 3€ / bacon - 4€ (Origine Belgique)  
pain sans gluten - 2€50

### PLAT DU JOUR - 13€50

UNIQUEMENT DU LUNDI au VENDREDI et à partir de 12h

Entrée (du jour) plus Plat (du jour) - 17€

Plat plus Dessert - 17€

Entrée, Plat et Dessert - 20€

## BOISSONS

### Chaud

Espresso - 2€50

Allongé - 2€50

Double - 3€

Filtre - 4€

Americano *deux shots* - 3€

Noisette - 3€

Espresso Macchiato  
*deux shots* - 3€50

Piccolo - 3,5€

Cortado *deux shots* - 4€

Cappuccino - 4€50

Flat White *deux shots* - 5€

Latte - 4€50

Matcha Latte - 5€

Golden Latte - 4€50

Chai Latte *maison* - 4,5€

Mocha - 5,5€

Dirty Chai - 5€

Chocolat Chaud - 5€

Décaféiné + 0€20

Extra lait + 0€20

Extra lait Avoine + 0€50

### Froid

Iced Latte *deux shots* - 5€

Iced Chaï *maison* - 4€50

Iced Matcha - 5€

Cold Brew *maison* - 4€

Espresso Tonic - 5€50

Jus Frais - 5€

- Orange, Carotte, Citron et  
Gingembre

- Ananas, Kiwi, Épinards et  
Gingembre

- 100% Orange

Citronnade *maison* - 5€

- Citron, Gingembre et Romarin

Thé Glacé *maison* - 5€

Eau Pétillante 33cl - 4€50

Eau Pétillante 50cl - 5€50

Eau Pétillante 1L - 7€

Eau Plate 1L - 7€

### Thé KODAMA - 4€

Thés noirs : Double Jeu (thé noir, amandes et noix torréfiées) / Earl Grey / Assam

Thés verts : Genmaïcha / Rehab Bio (Sencha, écorces de citron, gingembre, citronnelle) / Jasmin Bio / Tous les Chemins (basilic, citronnelle) / À Coeur Vaillant (menthe, écorces orange) / École Buissonnière (abricots, lavande)

Thé blanc : La Part des Anges (maïs soufflé, amandes effilées)

Infusions : Des Lendemain qui Chantent (pomme, citronnelle, réglisse, menthe poivrée, menthe verte, gingembre, écorces de citron), La Vie à Pleines Dents (Rooibos pomme épices), La Vie comme elle Vient (hibiscus, orange sanguine, Du Bout des Lèvres (hibiscus, ananas, poivre rose)

### ALCOOLS

#### Bloody Mericourt

Mezcal, Jus de Tomate, Spicy Mix - 8€50

#### Mimosa

Jus d'Orange, Prosecco - 8€

#### Bière / Beer

LBF Pale Ale 25cl - 4€

#### Vin / Wine

Demandez notre sélection du moment - 6€

Veuillez indiquer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires