



BRUNCH

9h à 14h30



SALÉ

L'Œuf - 10.00 €

Brouillé, au plat ou en omelette

Toasts au beurre salé

Toppings au choix : herbes fraîches, jambon, fromage, oignon, tomates ou champignons
1 topping +1.00€ - 5 toppings +4.50 €

Le Bagel - 12.00 €

Saumon fumé, avocat & crème cheese

Levantine Eggs - 12.00 €

Labneh à l'ail, œufs pochés, pois chiches rôtis, pickles d'oignons, herbes fraîches & mouillettes de brioches toastées

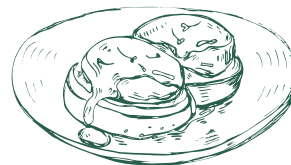
Croissant truffé - 14.00 €

Gratiné au parmesan & béchamel à la truffe d'été

Prosciutto truffé +3.00 €

L'Omelette du Fjord - 15.00 €

Saumon & fromage blanc aux herbes



L'Avocado Toast - 12.00 €

Tartine grillée, guacamole épicé, grenade & graines de courge

Poké Bowl - 12.00 €

Chou rouge, avocat, edamame, radis concombre, tomates cerise & carotte

Thon rouge ou saumon frais +5€

Stracciatella di Burrata - 14.00 €

Huile d'olive vierge & pain de campagne à l'ail

Salade Estivale - 14.00 €

Risetti, pastèque, radis, pêches, tomates cerises, basilic, feta & olives Kalamata

César Pancakes - 18.00 €

Poulet croustillant, parmesan, tomates confites, pignons, œuf parfait & basilic

SUCRÉ

Fluffy Pancakes - 12.50 €

Caramel beurre salé ou sirop d'érable, banane, noix de pécan caramélisées

Summer Pancakes - 12.50 €

Fraises et basilic frais, sirop d'érable & amandes torréfiées

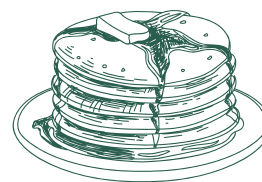
Brioche "façon Tatin" - 14.00 €

Pink Lady fondantes, caramel au beurre salé, crème fouettée au mascarpone & pointe de cannelle

Maxi peanut Cookie (300g) - 16.00 €

Cacahuètes, chocolat, beurre de cacahuètes & fleur de sel

15 minutes de cuisson



Yaourt & Granola maison - 8.00 €

Flocons d'avoine, amandes effilées, noix de cajou, cacahuètes, amandes entières & miel

Mousse au Chocolat - 9.00 €

Sarrasin soufflé & fleur de sel

Salade de Fruits frais - 9.00 €

Fruits de saison, sirop de verveine & citronnelle

Café Gourmand - 12.50 €

Assortiment de 3 pièces sucrées

Hors cafés spéciaux