

Notre pain est fabriqué par notre ami Jean-Paul Veziano / Bread is made by our friend Jean-Paul Veziano.

Nos viandes : origine France /Meat of French origin.

Notre bacon : origine Italie /Bacon of Italian origin.

Nos œufs Bio de la Poule Blanche à Roquefort les Pins.
Our organic eggs come from La Poule Blanche in Roquefort les Pins.

Notre huile d'olive provient du Moulin Baussy à Spéracedes (06)
Our olive oil comes from the Baussy Mill in Spéracèdes (06)

Prix nets, taxes comprises/Net prices, including taxes.

B R E A K F A S T

PAIN TOASTÉ 8 €

Tranches de pain au levain toasté, beurre et confiture maison /Slices of toasted sourdough bread, butter and homemade jam.

SALADE DE FRUITS FRAIS
(Fresh fruits salad)

Petite / Small 6 €
Grande / Large 12 €

FRESH BOWL 13,50 €

*Yaourt grec, granola maison à base de fruits secs et noix de coco, fruits frais, zestes de citron vert.
Greek yogurt, homemade granola with dried fruits and coconut, fresh fruits, lime zest.*

BRIOCHE PERDUE 13 €

Brioche perdue, fruits frais de saison, crème mascarpone vanille / Homemade french toast, fresh fruits, vanilla mascarpone cream.

PANCAKES

Sirop d'érable /Maple syrup. 9 €
Fruits frais, sirop d'érable 12 €
Fresh fruits,maple syrup.

ŒUFS 14 €

À la coque ou au plat ou brouillés.
Servis avec une salade de pousses d'herbes fraîches et pain toasté au levain
Softboiled eggs or sunny side up or scramble eggs.
Served with a salad of fresh herb sprouts and toasted sourdough bread.

OMELETTES

Nature /Plain 15 €
Jambon fromage ou jambon ou fromage 17 €
Cheese and ham or ham or cheese.

M E N U

B R U N C H

BOISSONS

Une boisson chaude / Hot drink
+ Un jus de fruit ou detox / Fruits juice or detox juice

1 coupe de vin pétillant brut ou rosé + 6 €

+ **UN PLAT SUCRÉ** / A sweet dish

Au choix / to choose

Une viennoiserie / A pastry

Pain toasté

Tranches de pain au levain toasté, beurre et confiture maison
Slices of toasted sourdough bread, butter and homemade jam.

Brioche perdue

Brioche perdue, fruits frais , crème mascarpone vanille / Homemade French toast
fresh fruits, vanilla mascarpone cream.

Pancake

Pancake au sirop d'érable et fruits frais / Pancake with maple syrup and fresh fruits.

SALADE DE FRUITS FRAIS /FRESH FRUITS SALAD

+ **UN PLAT SALÉ** / A savory dish

Au choix / to choose

Jambon, Bacon, Saumon ou végétarien
Ham, Bacon, Salmon or vegetarian.

Avocado toast

Pain au levain toasté, écrasé d'avocat, zestes de citron vert, mélange de graines, œuf poché, herbes fraîches, radis.
Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, fresh herbs, radish.

Œuf bénédicotine

Servi dans un kouglof Maison, œuf poché, pousses d'épinards frais, sauce Hollandaise.
Egg Benedict, toasted kouglof, poached egg, fresh spinach, Hollandaise sauce.

UNE PÂTISSERIE DE NOTRE VITRINE

45€

Extra			
Pain toasté / Toasted bread	3 €	Saumon / Salmon	7 €
Beurre / Butter	2 €	Jambon / Ham	6 €
Confiture Maison / Homemade Jam	2 €	Bacon	6 €
Avocat / Avocado	6 €	Oeuf / Egg	3 €
Chantilly mascarpone Maison	2 €		

À L A C A R T E

AVOCADO TOAST

Pain au levain toasté, écrasé d'avocat, zestes de citron vert, mélange de graines, œuf poché, herbes fraîches, radis.
Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, fresh herbs, radish.

Végétarien / Vegetarian 17 €
Jambon ou Bacon / Ham or Bacon 20 €
Saumon gravlax / Gravlax Salmon 22 €

OEUFS BÉNÉDICTINE

Servi dans un kouglof Maison, œufs pochés, pousses d'épinards frais, sauce Hollandaise.
Egg Benedict, toasted kouglof, poached eggs, fresh spinach, Hollandaise sauce.

Végétarien / Vegetarian 17 €
Jambon ou Bacon / Ham or Bacon 20 €
Saumon fumé / Smoked Salmon 22 €

PANCAKES AVOCAT SAUMON 21 €

Pancakes moelleux minute, écrasé d'avocat, zestes de citron vert, saumon gravlax maison.
Fluffy pancakes, mashed avocado, lime zest, homemade gravlax salmon.

P I T C H O U N

Menu

(MOINS DE 10 ANS / UNTIL 10 YEARS)

UNE BOISSON

Jus de fruits ou sirop à l'eau
Fruit juice or water syrup

+ **UN PLAT**

« Croq' tartine »
Pain toasté,jambon blanc, gratiné au Comté, chips
Maison / Toasted bread with ham, Comté cheese, homemade chips.
ou /or
Petit avocado toast
Pain au levain toasté, écrasé d'avocat, œuf poché / Toasted sourdough bread, mashed avocado, poached egg.

+ **UN DESSERT**

2 Macarons ou / or 1 Cookie

17€



B O N N E F O I

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS 20 CL	5 €
<i>(orange ou pomme ou pamplemousse orange or apple or grapefruit)</i>	
JUS DÉTOX	6 €
<i>(Pomme, céleri, concombre, épinards ou Pomme, mangue et gingembre Apple, celery, cucumber, spinach or Apple, mango, and ginger)</i>	
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 33 CL	5 €
COSY KOMBUCHA 27.5 CL	6 €
<i>(Gingembre et citron bio)</i>	
RIVIERA LIMONADE ARTISANALE BIO 33 CL	5 €
SIROP À L'EAU	3 €
<i>(menthe, grenadine, citron)</i>	
EVIAN 50 CL	5.50 €
SAN PELLEGRINO 50 CL	5.50 €
THÉ GLACÉ MAISON 25 CL	5.50 €
SUPPLÉMENT SIROP	1 €

CAFÉS

<i>Tous nos cafés peuvent être servis décaféiné. All our coffees can be decaffeinated.</i>	
RISTRETTO	2,20 €
EXPRESSO	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
ALLONGÉ / Americano	3 €
NOISETTE	3 €
CAFÉ CRÈME	3,50 €
CAPPUCCINO	4 €
FLAT WHITE	5 €
MOCACCINO	6,50 €
CAFÉ GLACÉ / Iced black coffee	5 €
LATTE MACCHIATO / GLACÉ / Iced	6 €
<i>Extra</i>	
LAIT / Milk	1 €
LAIT D'AMANDE / Almond milk	1 €
LAIT D'AVOINE / Oat milk	1 €
SIROP COOKIE, CARAMEL	1 €
CHANTILLY MASCARPONE	1 €

Prix nets, taxes comprises/Net prices, including taxes

THÉS

<i>Compagnie Coloniale</i>	
THÉ GLACÉ MAISON / HOMEMADE ICE TEA	5.50 €
<i>(Pêche abricotée / peach apricot)</i>	
ROOIBOS TROPIQUES	5 €
<i>(Orange, fruits rouges et morceaux de coco Orange, red fruits, and chunks of coconut)</i>	
THÉS NOIRS	5 €
English breakfast Earl Grey supérieur à la bergamote St Nicolas, mandarine et vanille	
THÉS VERTS	5 €
Menthe Jasmin <i>Citron et gingembre</i>	
THÉS BLANCS	6 €
Pai mu Tan	
INFUSIONS	6 €
Une chanson douce (Verveine et fleur d'oranger Verbena and orange blossom) Douceur des Cimes (Mélisse, pomme, cannelle, verveine, amande et rose. Lemon balm, apple, cinnamon, verbena, almond and rose.)	

THÉS VERTS JAPONAIS

<i>Ippodo tea</i>	
SENCHA	9 €
GEMMAICHA	9 €
<i>(Graines de riz grillées et soufflées Roasted and puffed rice grains.)</i>	

CHOCOLAT

<i>Notre chocolat chaud est préparé sur place. Homemade hot chocolate.</i>	
BABYCCINO	4 €
CHOCOLAT CHAUD	6 €



L I L I A N