



NOTRE CARTE SPECIAL CONFINEMENT

CLICK & COLLECT ET LIVRAISON MIN 40€

PETIT-DEJEUNER : 8H30-10H30

Breakfast classique : 6€

Viennoiserie (pain chocolat, croissant, brioche praline ou feuilletée nature)
Pastry of your choice

~

Jus de fruit frais
Fresh juice

Breakfast gourmand : 10,50€

Viennoiserie
Pastry of your choice

~

Jus de fruit frais
Fresh juice

~

Avocado toast saumon ou jambon ou veggie
Avocado toast salmon, ham or veggie

Extra :

Chocolat chaud maison Lilian Bonnefoi : 5,50€ (1€ de consigne)
Bouteille en verre 33cl recyclée si vous nous ramener la bouteille, 1€ vous sera rendu !
Ramenez votre bouteille et nous vous la remplissons !



NOTRE CARTE SPECIAL CONFINEMENT

LUNCH :

LUNCH : 11H30-13H30

Déjeuner healthy : 14,50€

Salade (césar ou poke bowl)

~

Soupe

~

Jus detox

~

Fresh bowl granola

Notre Suggestion : 16,50€

Suggestion du moment (plat chaud)

Suggest

~

Boissons (eau (plate/gazeuse/thé glacé maison)

Water/sparkling water/homemade tea

~

Pâtisserie au choix

Pastry of your choice

Nos lunch et boissons individuels :



NOTRE CARTE SPECIAL CONFINEMENT

Vous avez également le choix entre nos produits du
moments en contactant le 04.93.33.23.32

Suggestion 14,50€

Suggest

Poke bowl : 12,50€

Quinoa gourmand à la menthe fraîche, tranches d'avocats, saumon mariné à l'asiatique, dés de mangue et ses pousses de soja.

Quinoa with fresh mint, avocado slices, marinated salmon, mangoes dice, soy sprout

Salade César : 12€

Coeur de laitue, filet de poulet grillé, bacon, croûtons maison au beurre, copeaux de parmesan, oeuf dur, sauce césar

Crunchy lettuce, grilled chicken breast filet, bacon, home made butter croutons, parmesan cheese, hard boiled egg, Cesar sauce

Avocado jambon 10,50€

Pain au levain toasté, avocat, zestes de citron vert, mélange de graines & oeuf poché, jambon cuit italien aux herbes

Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, Italian cooked ham with herbs

Club signature 9.50€

Pain de mie, émincé d'avocats, coeur de romaine, tomates, blanc de poulet, bacon grillé, oeuf dur, parmesan, sauce césar

Homemade soft bread, mashed avocado, crunchy lettuce, tomatoes, chicken breast, grilled bacon, hard boiled egg, parmigiana, Caesar sauce

Avocado végétarien 9.50€

Pain au levain toasté, avocat, zestes de citron vert, mélange de graines & oeuf poché, herbes fraîches, copeaux de radis blue meat

Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, fresh herbs, radish chip

Avocado saumon 12,50€

Pain au levain toasté, avocat, zestes de citron vert, mélange de graines & oeuf poché, saumon fumé au bois de Manouka

Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, smoked salmon

Soupe du moment 6.50€



LILIAN BONNEFOI

Prix nets, taxes et services compris



NOTRE CARTE SPECIAL CONFINEMENT

LE SUCRE :

Fresh bowl : 7 €

Fromage blanc, lait de coco, fruits frais de saison, zestes et jus de citron
vert, granola maison
*White soft cheese, coconut milk, seasonal fresh fruits, zest and lime juice, grapefruit slices,
homemade granola*

Pancakes fruits 6 €

Fruits de saison
Season fruits

Salade de fruits 4,50 €

Fruits salad

BRUNCH 25€

Du mardi au dimanche de 9h00 à 13h30

Pancakes

~

Salade de fruits
Fresh fruits salad

~

Jus de fruits ou detox
Fresh juice or detox

~

Avocado toast (accompagné d'une petite salade)
Avocado toast with a little salad

~

Pâtisserie au choix
Pastry of your choice



Carte des desserts

Paris-Brest : 5,30€

Pâte à chou, crème praliné noisette maison
et coeur coulant praliné

NY cheese cake : 5,10€

Biscuit croustillant, mousse cheese cake, glaçage
chocolat blanc vanille

Finger tout chocolat : 5,10€

Biscuit amande chocolat, crémeux chocolat 72%,
sablé et glaçage chocolat

Tartelette citrons de Menton : 5,20€

Pâte sablée, crème amande aux zestes de citron, confit
crémeux aux citrons et meringue

Eclair chocolat lavande : 5,30€

Chocolat lait, croustillant au cacao fleur de sel
et ganache lavande bio

Tatin coings pommes : 5,20€

Cake à la fève de tonka, coings et pommes caramélisés,
chantilly vanille



Prix nets, taxes et service compris



Carte des desserts

Baba au rhum : 5,20€

Sirop vanille, rhum, zestes de citrons et raisons secs

Chou de Damas : 5,20€

Pâte à chou, chantilly à la rose de Damas, coeur litchi, dôme au coulis de framboises

Tartelette tiramisu café : 5,40€

Pâte sucrée au chocolat, crème noisette et café, dôme crémeux, ganache blanche et biscuit, le tout, saveur café

Saint-Barth : 5,30€

Mangues, fruits de la passion et ananas

Mont-Blanc : 5,10€

Compotée de myrtille, Crème et de marron, brisures de marron, chantilly vanille, meringue, biscuit noisettes, légèrement aromatisé à l'Armagnac

Pavlova forêt-noire : 5,40€

Meringue soufflée, chantilly chocolat et amarena

Noisette Noisette : 5,60€

Dacquoise noisette, chantilly et coeur crémeux au gianduja



Prix nets, taxes et service compris