

# B R E A K F A S T

## Formule safranier

JUSQU'À 11 H 30 - UNTIL 11:30 A.M.

Une boisson chaude /Hot drink  
Un jus de fruits frais /Fresh Juice  
Jus détox /Detox juice +2,50€

&

Une viennoiserie/A pastry  
ou/or

Pain toasté / Toasted bread

*(Tranches de pain au levain toastées,  
beurre et confiture maison/ Slices of toasted sourdough  
bread, butter and homemade jam)*

12€

### SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 11€

### FRESH BOWL 12,50€

Yaourt grec, granola maison à base de fruits secs et noix de coco, fruits de saison, zestes de citron./  
Greek yogurt, homemade granola with dried fruits and coconut, seasonal fruits, lemon zest.

### FRENCH TOAST 12€

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

### PANCAKES

Beurre, sirop d'érable. /Butter, maple syrup 9€  
Fruits frais de saison, sirop d'érable./  
Seasonal fresh fruits, maple syrup. 10€

### EGGS 12€

#### Coque ou au plat ou brouillés

Servi avec une salade de pousses d'herbes fraîches et pain toasté au levain. /

#### Softboiled egg or sunny side up or scramble eggs

Served with a salad of fresh herb sprouts and toasted sourdough bread.

### OMELETTES

Nature /Plain omelette. 13,50€  
Jambon fromage ou Jambon ou fromage./  
Cheese and Ham, Ham or cheese. 15,00€

# B R U N C H

## du dimanche

### BOISSONS/DRINKS

Une boisson chaude /Hot drink + Un jus de fruit frais / Fresh juice

### CÔTÉ SUCRÉ/SWEET DISHES

Salade de fruits de saison/ Seasonal fresh fruits salad

&

Une viennoiserie/A pastry

ou/or

Pain toasté / Toasted bread

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

ou/or

French toast

*Brioche perdue, fruits frais de saison, crème mascarpone vanille./  
Homemade brioche, seasonal fresh fruits, vanilla mascarpone cream.*

ou/or

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

### CÔTÉ SALÉ/ SAVORY DISHES

Oeuf bénédictine/Egg Benedictine

*Jambon, Bacon ou Saumon /Ham, Bacon or Salmon*

ou/or

Avocado toast

*Jambon, Bacon ou Saumon /Ham, Bacon or Salmon*

### DESSERT

Une pâtisserie de notre vitrine/ A pastry from our window

41€

## Extra

SUR TOUTE LA CARTE /ON ALL THE MENU

Saumon/Salmon	6,50€	Avocat/Avocado	5€
Jambon/Ham	5,50€	Beurre/Butter	2,50€
Bacon	5€	Confiture /Jam	0,50€
Oeuf/ Egg	2,50€		

# À LA CARTE

### AVOCADO TOAST

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

Végétarien /Vegetarian 17€  
Jambon ou Bacon/Ham or Bacon 19,50€  
Saumon Gravlax /Gravlax Salmon 21€

### OEUF BÉNÉDICTINE

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

Jambon ou Bacon/Ham or Bacon 19,50€  
Saumon fumé /Smoked Salmon 21€  
Végétarien / Vegetarian 17€

### PANCAKES AVOCADO 19,50€

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

## PITCHOUZ

### Menu

(MOINS DE 12 ANS UNTIL 12 YEARS)

Jus de fruits frais ou Sirop à l'eau  
Fresh Juice or Water syrup

&

« Croq' tartine » / Ham foccacia

*Pain toasté, jambon blanc, gratiné au Comté, chips maison./  
Ham, comte cheese, homemade chips.*

Little Avocado Toast

&

2 Macarons ou Cookie  
2 Macarons or Cookie

*Notre pain nous vient de notre ami Jean-Paul Veziano./  
Our bread comes from our friend Jean-Paul Veziano.*

Viandes originaires de France /Meat of French origin.  
Bacon originaire d'Italie /Bacon of Italian origin

## BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits frais /Fresh fruit juice <i>(orange ou pomme ou pamplemousse/orange or apple or grapefruit)</i>	5,00€
Jus détox /Detox juice <i>(Pomme, céleri, concombre, épinards ou Pomme, mangue et gingembre/Apple, celery, cucumber, spinach or apple, mango, and ginger)</i>	6,00€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl	4,70€
Cosy Kombucha <i>(Gingembre, citron bio/Ginger, organic lemon)</i>	5,90€
Riviera limonade artisanale bio 33 cl /Riviera organic artisanal lemonade 33 cl	4,80€
Sirop à l'eau/Syrup with water <i>(menthe, grenadine, citron/mint, grenadine, lemon)</i>	2,50€
Badoit 50 cl	5,50€
Evian 50 cl	5,50€
San Pellegrino 50 cl	5,50€
Fuze Tea pêche/peach 25 cl	3,50€
Thé glacé maison /Homemade iced tea	5,50€

## CAFÉS

*Tous nos cafés peuvent être servis en version décaféiné sur demande./All our coffees can be served decaffeinated upon request.*

Ristretto	2,20€
Espresso	2,20€
Double Espresso	3,90€
Allongé/ Americano	2,80€
Noisette	2,30€
Café crème/ Coffee with milk	3,60€
Cappuccino	3,70€
Flat white	4,50€
Mocaccino	6,00€
Café glacé/Iced coffee	3,00€
Latte macchiato/Glacé/ Iced	5,50€

*Extra*

Lait soja, amande ou crème/ Soja, almond, cream milk	0,80€
Sirop /Syrup cookie, caramel	0,90€

## CHOCOLAT

Chocolat chaud maison/Homemade hot chocolate	5,70€
Babyccino	3,80€

## THÉS

*Compagnie Coloniale*

<b>Thés de saison/Tea of season</b>	<b>6,20€</b>
Thé de Noël/ Christmas tea <i>(Thé noir de Chine, amande et cerise/China tea, almond and cherry)</i>	
Saint-Nicolas Mandarine <i>(Thé noir, vanille &amp; mandarine/Black tea, vanilla &amp; mandarin)</i>	
Thé des neiges <i>(Mélange de thé vert &amp; thé blanc/Green and white mixed tea)</i>	
Rooibos des tropiques <i>(orange, fruits rouges et morceaux de coco/Orange, red fruits, and chunks of coconut)</i>	
Hiver austral <i>(Rooibos, fruits rouges et mandarine/Rooibos, red fruits, and mandarin)</i>	
Thé vert citron et gingembre <i>(Citron et écorces de gingembre/ Limon &amp; ginger zest)</i>	
Praline, chocolat et noisette/Praline, chocolate and hazelnut	
<i>Balade en terre neuve</i> <i>(Arôme et morceaux de pomme/Aroma and chunks of apple)</i>	

<b>Thés noirs</b>	<b>4,80€</b>
English breakfast	
Earl Grey supérieur à la bergamote/Superior to bergamot Darjeeling Himalaya	

<b>Thés verts</b>	<b>4,80€</b>
Menthe	
Jasmin	

<b>Thés blancs</b>	<b>5,70€</b>
Pai mu Tan	

## THÉS VERTS JAPONAIS

*Jappodo tea*

Sencha	8,00€
Hojicha <i>(Thé vert et torréfié/Green tea and roasted tea)</i>	9,00€
Gemmaicha <i>(Thé vert, graines de riz grillées et soufflées/Green tea, roasted and puffed rice grains)</i>	8,00€

## INFUSIONS

Maté citron/lemon	5,50€
Une chanson douce <i>(Verveine et fleur d'oranger/Verbena and orange blossom)</i>	5,50€
Douceur des Cimes (tisane) <i>(mélisse, pomme, cannelle, verveine, amande et rose/Lemon balm, apple, cinnamon, verbena, almond and rose)</i>	6,20€