



## Manger

### CÔTÉ SUCRÉ

#### Pancakes

Brooklyn pancakes 10.90€  
Sirop d'érable, beurre de ferme salé.

Dirty pancakes 13.90€  
Sirop d'érable, bacon oeuf sur le plat.

Pancakes *de Rosemary* 11.90€  
Pommes cuites à la vanille, caramel au beurre salé maison, noix de pécan.

Brioche tiramisu fraise 12.50€  
Brioche perdue, mousse tiramisu vanille, coulis de fraises, fraises fraîches, cajou caramélisées & touche de sésame.

Pancakes facon granola 11.90€  
aourt grec ou végétal, granola maison, sirop d'érable et fruits de saison.

#### Bowls

##### Au yaourt grec ou végétal

Granola *de Ginger* ♥ 10.90€  
Granola maison aux noix & coco, confiture maison, fruits de saison.

Version mini : 6.50€

Granola coco & banana 10.90€  
Granola maison, noix de coco râpée, banane, pépites de chocolat & beurre de cacahuète.

Version mini : 6.50€

### CÔTÉ SALÉ

#### Toasts

Avocado toast 12.50€  
Purée d'avocat, petits pois, pickles d'oignon rouge & graines.

Toast au saumon 13.90€  
Pain au levain toasté, ricotta fouettée, saumon fumé, sésame noir, radis & aneth.

Flat bread courgette 13.00€  
Pain plat libanais, lamelles de courgettes crues, burrata, grenade, petits pois, cajou caramélisées.

Crispy bacon 13.50€  
Pain au levain toasté, salade d'oeuf à la mayonnaise aux herbes, pickles de moutarde & crispy bacon.

Version saumon : +1.50€

Turkish eggs 13.50€  
Œufs pochés sur leur lit de yaourt grec, herbes fraîches et beurre pimenté, granola salé - accompagné de pain au levain.

Extra gourmand ?

Bacon	3.00€
Saumon	4.50€
Œuf sur le plat	2.50€
Œuf poché	2.50€

## La formule brunch ! 29€

Une boisson fraîche + une boisson chaude + un plat sucré + un plat salé + un dessert  
Des suppléments sont applicables sur certains plats de la carte.

la cuisine ferme à 15h

Une table = une addition

## Boire

SUR PLACE OU À EMPORTER

### BOISSONS CHAUDES

#### Avec café

Espresso	2.20€
Café long	2.30€
Cappuccino	3.30€
Flat white	3.70€
Latte	3.50€
Dirty chai	5.00€
Chai latte + shot d'espresso	

#### Sans café

Thé	3.30€
Demandez notre sélection.	
Matcha latte	4.50€
Poudre de thé vert, mousse de lait.	
Homemade chai latte	4.50€
Mélange d'épices (cannelle, cardamome, gingembre, vanille) & thé noir earl grey, mousse de lait.	
Homemade golden latte	4.50€
Mélange d'épices (curcuma, poivre, gingembre, cannelle), mousse de lait.	
Chocolat chaud	3.50€
Babyccino	2.70€
Mousse de lait et arôme au choix.	
Ube latte	4.50€
Boisson lactée à base d'igname violette & de vanille de madagascar goût doux et vanillé	
Black latte	4.50€
Boisson lactée à base de cacao cru, charbon végétal, Hojicha, poivre noir & gingembre.	

### BOISSONS FRAÎCHES

#### Alcoolisées

Mimosa	5.00€
Cava, jus d'orange.	
Cava (verre)	5.00€
Cava (bouteille)	30.00€
Bière du moment	3.50€

#### Sans alcool

Jus de pomme bio	3.00€
Jus d'orange bio	3.00€
Eau plate ou pétillante	2.70€
Limonade maison	3.00€
Thé glacé maison	3.00€
Matcha coco-mango	5.60€
Matcha fraise	5.20€
Charlieccino (Puppuccino)	Gratuit

Extra / variante

Lait végétal	0.40€
Avoine, soja, amande ou coco.	
Arôme	0.70€