



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 Ginger* 12.50€
Chantilly mascarpone au citron, compotée d'abricot rôti au romarin & crumble sablé.

Brioche tiramisu 12.50€
Brioche perdue, mousse tiramisu vanille, crème anglaise au café et cacao amer.

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

Bowls

Au yaourt grec ou végétal

Granola *de Rosemary*  10.90€
House-made granola aux noix, yaourt grec, compotée de fruits rouges, sirop d'érable & pékans caramélisées.

Version mini : 6.50€

Granola choco-banane 10.90€
House-made granola aux noix, yaourt grec, noix de coco, banane caramélisée, chocolat & peanut butter.

Version mini : 6.50€

CÔTÉ SALÉ

Toasts

Avocado toast 12.50€
Pain au levain toasté, purée d'avocat, radis, petis pois, pickles d'oignon rouge et graines.

Toast au saumon 13.90€
Pain au levain toasté, ricotta fouettée au citron, saumon fumé, pickles de betterave & sésame noir.

Summer toast 13.00€
Pain au levain toasté, pêche rôtie, tomate, burrata, jambon serrano, huile verte & piment d'Espelette.

Breakfast tacos 12.50€
Soft tacos, oeufs brouillés, purée d'avocat, pickles de moutarde, pico de gallo, feta & piment.

Ajoutez du bacon: 1.50€

Turkish eggs 13.50€
Œufs pochés sur leur lit de yaourt grec à l'ail et herbes, beurre pimenté, zaatar & 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€ |

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€ |
| 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€ |
| 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 sésame noir torréfié, charbon végétal actif, gingembre & poivre noir. | |

BOISSONS FRAÎCHES

Alcoolisées

| | |
|-------------------------------|--------|
| Mimosa | 6.00€ |
| Cava, jus d'orange. | |
| Bellini | 6.00€ |
| Cava, purée de pêche blanche. | |
| Cava (verre) | 5.00€ |
| Cava (bouteille) | 30.00€ |
| Bière du moment | 3.50€ |
| Chant d'Eole (verre) | 9.00€ |
| Chant d'Eole (bouteille) | 50.00€ |

Sans alcool

| | |
|-------------------------|-------|
| Jus de pomme bio | 3.00€ |
| Jus d'orange bio | 3.00€ |
| Eau plate ou pétillante | 2.70€ |
| Limonade maison | 3.50€ |
| Limonade matcha | 5.00€ |
| Thé glacé maison | 3.50€ |
| Matcha coco-mango | 5.60€ |
| Matcha fraise | 5.20€ |

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

La formule brunch ! 32€

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



Manger

CÔTÉ SUCRÉ

Pancakes

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

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

Brioche du Doudou 12.50€
Brioche perdue, mousse tiramisu vanille, coulis de fraises, fraises fraîches, pistaches concassées.

Pancakes façon granola 11.90€
Yaourt 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 : 6.00€

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

Version mini : 6.00€

CÔTÉ SALÉ

Toasts

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

Toast au saumon 13.90€
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€
Salade d'oeuf à la mayonnaise aux herbes, pickles de moutarde & crispy bacon.

Version saumon : +1.50€

Chili sin carne 12.50€
Ragoût tomaté épicé, maïs, haricots rouges, avocat, cheddar, pickles d'oignon rouge, yaourt.

Poulet effiloché 13.90€
Bun brioché, poulet effiloché, mayonnaise pimentée, coleslaw.

Extra / variante

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Lait végétal Avoine, coco. | 0.40€ |
| Arôme Vanille, caramel, noisette | 0.70€ |

Une table = une addition

Pendant la ducasse, nous ne proposons pas de suppléments avec vos plats.

La formule brunch ! 27€

Une boisson fraîche **ou** une boisson chaude + un plat sucré + un plat salé

Des suppléments sont applicables sur certains plats et boissons de la carte.

(Pancakes de Rosemary, brioche doudou, poulet effiloché et toast au saumon : +1.50)
(Cava, mimosa +2.00, bière +1.00 (le chant d'Eole n'est pas proposé dans la formule))

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 (verre) | 5.00€ |
| Cava (bouteille) | 30.00€ |
| Chant d'Eole (verre) | 9.00€ |
| Chant d'Eole (bouteille) | 50.00€ |
| Jupiler | 2.80€ |
| Liefmans Fruitesse ou pêche | 3.00€ |
| Vedett blanche (33cl) | 3.20€ |
| Duvel 666 (33cl) | 3.20€ |

Sans alcool

| | |
|-----------------------------|-------|
| Jus de pomme bio | 3.00€ |
| Jus d'orange bio | 3.00€ |
| Eau plate ou pétillante | 2.20€ |
| Limonade maison | 3.00€ |
| Thé glacé (thé vert fruité) | 3.00€ |
| Coca-Cola | 2.80€ |
| Coca-Cola zéro | 2.80€ |
| Matcha coco-mango | 5.60€ |

Nous prenons votre commande à table, le paiement lui, se fera au comptoir.