



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 & pécanes 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