

BRUNCH

À

LA

CARTE

Samedi

10H30 - 15H

Dimanche

10H30 - 14H30

NON STOP

À l'heure du brunch, le sucré vient seulement en accompagnement d'un plat ! Merci :-)

Un plat chacun au minimum svp ;-)

Tous les pains et les gateaux que tu manges sont fait maison dans notre cuisine

Chicken and waffles 14€

Gaufre maison
Poulet panko
Sauce cheddar
Brocamole
Coleslaw

English muffin 13€

English muffin maison
Jambon aux herbes
oeufs au plat
Comté
Hollandaise citron/paprika
Zhoug

Flat Bread 13€ végétarien

Flat bread maison
Choux fleurs grillés aux épices
Houmous
Halloumi grillé
fêta
Tahini

Turkish eggs 13€ végétarien

Pain focaccia au ras el hanout
Yaourt aux épices douces
Tomates confites
oeufs mollets
Pois chiches grillés
Olives de taggiasche, menthe
Huile infusée à l'harissa

Les sides viennent seulement en accompagnement d'un plat merci !

Bacon 3,50€

Pommes de terre rôties grenailles 3,50€

Focaccia maison 2,50€

Salade verte 2,50€

Oeuf au plat 1,50€

Pâtisseries ALL DAY LONG

SUR PLACE OU À EMPORTER

Pâtisseries créatives

Le Tiramisu 5,50€

Chocolat, Café, Praliné café

Tatin Chaï 5,50€

Chou Pistache 5,50€

Praliné pistache

Tarte praline 4€

Cheesecake 4€90

Sans gluten

Entremet Choco-Noisette 5,50€

Saint honoré 5,50€

Entremets Poire marron 5,50€

Sans gluten, tonka

Tarte yuzu 5,50€

Vegan, sans gluten

Gateaux à la part

Carrot cake 4,50€

Praliné graine de courge

Brownie 4,50€

Chocolat, cacahuète

Cheese cake Basque 4€

Citron

Flan vanille 4€

Cake citron pavot 3,50€

Glaces maison

Glace pâtissière en pot 6€

200g

- **Apple Pie**

- **Pandan coco/riz au lait/mangue**

Boule de glace 3€

En pot ou en cornet

Coco, Chocolat, Tonka

Viennoiseries

Cinnamon roll 3,50€

**Ici tout est
fait maison
et avec
amour**