

brunch 10h - 15h

Croissant ou pain au chocolat	
Tartines beurre et confiture v butter and jam toast	
Granola Maison gf/v fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds	
Brioche perdues caramel beurre salé, crème chiboust french toast, salted butter caramel, chiboust cream	
Fluffy pancakes sucrés v sauce chocolat, banane caramélisée, chantilly, sirop d'érable OU fruits rouges, chantilly chocolate sauce, caramelized banana, whipped cream, maple syrup OR red fruits, whipped cream	
Fluffy pancakes salés bacon, oeuf, sirop d'érable bacon, egg, mapple syrup	
The best egg tartine v oeuf au plat ou oeufs brouillés, cheddar, pousses d'épinard, mayo harissa, roquette sunny side up or scrambled eggs, cheddar, spinach shoots, harissa mayo, salad	
Egg benedict au bacon œufs parfaits ou oeufs au plat, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry perfect or sunny side up eggs, brioche, bacon, curried hollandaise sauce	
Egg benedict au saumon œufs parfaits ou oeufs au plat, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry perfect or sunny side up eggs, brioche, smoked salmon, curried hollandaise sauce	
Avocado toast v pain noir aux céréales, féta, grenade, radis, graines de courge black cereal bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds	

salades & bowls

Caesar Cali style gf/v kale & romaine, noix, crispy oignon, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison kale & romaine, walnuts, crispy onion, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce	
Carpaccio de chou-fleur gf/v avocat, féta, noix caramélisées, menthe, basilic, oignons rouges cauliflower carpaccio, avocado, feta, caramelised walnuts, mint, basil, red onions	
Summer salad v tomate, concombre, pastèque, menthe, feta, sésame noir, sumac tomato, cucumber, watermelon, mint, feta, black sesame, sumac	
Salade thaï aux crevettes carottes, chou kale, crevettes, pousses de soja, oignons frits, coriandre, menthe, vinaigrette thaï, sésame Carrots, kale, shrimp, soybean sprouts, crispy onions, coriander, mint, Thai dressing, sesame	

desserts faits maison

Quesillo de Mamita gf/v flan caramel Vénézuélien Venezuelan caramel flan	8
Tarte au citron v meringue suisse lemon tart, swiss meringue	9
Brownie v noix de pécan caramélisées, chantilly maison à la vanille de Madagascar caramelised pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	9
Pause tropicale soupe de banane, mangue, papaye, goyave, sorbet passion, craquant filo banana, mango, papaya, guava soup, passion fruit sorbet, crunchy filo	10

lunch 11h30 - 15h

3	Cheeseburger	19
5	steak de boeuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette, frites fraîches beef steak, onion compote, radish pickles, herbed charcoal sauce, cheddar, rocket, French fries	
10	Pulled pork sandwich, frites fraîches effiloché de porc, sauce bbq maison, coleslaw pulled pork, homemade bbq sauce, coleslaw, French fries	18
13	Tacos de maïs vegan VEG crème de poivron fumé, pleurotes, avocat, oignons crispy vegan corn tacos, smoked pepper cream, oyster mushrooms, avocado, crispy onions	18
15	Poke bowl ou Veggie poke bowl GF saumon mariné ou tofu, riz sushi, avocat, mangue, gingembre confit, noix de cajou, oignon rouge, coriandre, sésame marinated salmon or tofu , sushi rice, avocado, mango, candied ginger, cashew nuts, red onion, coriander, sesame seeds	19
16	BLT Sandwich pain noir céréales, bacon, laitue, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée cereal black bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy black garlic mayo	14
13	Lobster roll & frites fraîches brioche, homard, mayonnaise citronnée brioche, lobster, lemon mayonnaise, French fries	33

15

17

extras

Crispy bacon +3

Saumon frais / fumé +6
fresh / smoked salmon

Oeuf bio (parfait ou au plat) +3
bio eggs, sunny side up or perfect eggs

Avocat +3
avocado

Poulet fermier labellisé +5
free range labelled chicken

Tofu bio +5
organic tofu

Halloumi +4
halloumi cheese

à partager

9	Chou-fleur rôti gf/veg curcuma, zaatar, sauce tahini roasted cauliflower, turmeric, zaatar, tahini sauce	16
14	Carpaccio de poulpe gf sauce chimichurri, citron, tomate, salade chimichurri sauce, lemon, tomato, salad	16
	Ceviche péruvien gf loup, patate douce, coriandre, citron vert, maïs, leche de tigre, piment peruvian ceviche, seabass, sweet potato, coriander, lime, corn, leche de tigre, chilli	
	Burrata di Puglia 200g v vinaigrette framboise basilic, muesli raspberry basil vinaigrette, muesli	

les plats

13	Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare et frites fraîches breaded cod, tartar sauce and fresh fries	21	Kari Ayam gf poulet fermier labellisé, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz labelled free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice	22
14	Ramen thaï (saumon ou tofu ou poulet ou légumes) gf bouillon de légumes infusé aux herbes, julienne de légumes, oeuf poché, pâte de curry vert thaï salmon or tofu or chicken or vegetables herb-infused vegetable broth, julienne vegetables, poached egg, Thai green curry paste	18	Pièce de boeuf Angus gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce Angus beef, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato	31

15	Rigatoni épicés alla vodka et stracciatella v sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka and straciatella, tomato and cream sauce, chilli, fresh basil	20
-----------	---	-----------

18			
	Les gourmands de Rosana v mini desserts, espresso little mix of desserts, served with a warm espresso	12	
	Affogato sundae v glace vanille, espresso, popcorn, caramel beurre salé, chantilly maison à la vanille de Madagascar vanilla ice cream, espresso, popcorn, salted caramel, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	8	
	Light cheesecake v biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red fruit coulis	8	

sides

Frites fraîches gf/veg
french fries

Frites fraîches truffe et parmesan gf/veg
truffle and parmesan French fries

Riz pilaf gf/veg
lait coco, combava
pilaf rice, coconut milk, kaffir lime

Salade folle d'herbes gf/veg
vinaigrette huile d'olive citron
mixed green salad, olive oil, lemon
vinaigrette

Tombée d'épinards à la crème
spinach and cream sauce

6

10

7

5

7

drinks

les cocktails

Rosalita tequila Silver, jus de citron vert frais, sirops de rose, de jasmin et d'hibiscus, Badoit silver tequila, fresh lime juice, rose, jasmine and hibiscus syrups, Badoit	15	Rhumba Sunset rhum Bacardi Cuatro, jus de citron vert frais, purée de passion, liqueur de marasquin, sirop de lavande, angostura Bacardi Cuatro rum, fresh lime juice, passion fruit puree, maraschino liquor, lavender syrup, angostura	14	Vierge Folle gin Bombay Sapphire, liqueur de gingembre, citron vert, green detox, ginger beer gin Bombay Sapphire, ginger liquor, lime, green detox, ginger beer	14
Spicy Vibes rhum Bacardi Cuatro, jus de citron frais, sirop de piment maison, liqueur de gingembre, ginger ale Bacardi Cuatro rum, fresh lemon juice, homemade pepper syrup, ginger liquor, ginger ale	14	Hana Yuki vodka, jus de citron vert frais, sirop d'hibiscus, liqueur de violette, lait de coco vodka, fresh lime juice, hibiscus syrup, violet liquor, coconut milk	15	L.A Crystal Ball - bubble cocktail rhum Bacardi Cuatro, amaretto, sirop de vanille, jus de mangue, citron vert Bacardi Cuatro rum, amaretto, vanilla syrup, mango juice, lime	15
Smoked Old Fashioned Bulleit bourbon, angostura, sucre d'écorce d'orange fumée Bulleit bourbon, angostura, smoked orange peel sugar	16	Blue Gin's gin, jus de citron, sirop de lavande, liqueur Ramazzotti, liqueur de violette, tonic méditerranéen gin, lemon juice, lavender syrup, Ramazzotti liquor, violet liquor, mediteranean tonic		Nos cocktails classiques / Our classic cocktails	13
			13	Mojito, Pina Colada, Mule, Cosmo, Margarita, Aperol Spritz, Campari Spritz , Saint Germain Spritz...	

jus frais / fresh juice

Préssés à froid 16cl / Cold-pressed juices	
100% solo orange ou citron ou pamplemousse / orange or lemon or grapefruit	
Nos jus créations 16cl / Our creation juices	
Sex me up pomme, ananas, citron, curcuma apple, pineapple, lemon, turmeric	
Cali sunrise orange, carotte, citron, gingembre, graines de chia orange, carrot, lemon, ginger, chia seeds	
Green Detox pomme, citron vert, céleri, concombre apple, lime, celery, cucumber	
Nos smoothies créations 30cl / Our creation smoothies	
Energetic Red Supreme fraise, banane, miel, graine de chia, menthe, lait d'amande bio strawberry, banana, honey, chia seeds, mint, organic almond milk	
Aloha Spirit fruit de la passion, jus de mangue, banane, lait d'amande passion fruit, mango juice, banana, almond milk	

signatures

Chai maison magique en latté bio Magical organic homemade chai in latte charpenté, épicé avec du lait d'amande, cannelle robust, spiced with almond milk, cinnamon	6
Golden latté (chaud/hot ou froid/cold) curcuma, miel, lait d'amande turmeric, honey, almond milk	6
Matcha latté du japon (chaud/hot ou froid/cold) lait d'amande / almond milk	7

thés & infusions / teas & infusions

Thés Kodama / Kodama teas	
6 Rehab bio thé vert bio, citronnelle, gingembre, écorces de citron organic green tea, lemongrass, ginger, lemon peel	
8 À coeur vaillant thé vert bio, menthe, écorce d'orange organic green tea, mint, orange peel	
8 London 7am thé noir bio earl grey, vanille earl grey organic black tea, vanilla	
8 Chai maison bio thé noir bio, charpenté, épicé organic black tea, spicy	
9 A fleur de peau thé blanc earl grey, pétales de fleurs earl grey white tea, flower petals	
Double jeu thé noir, amandes black tea, almonds	
10 extra lait de vache bio +1 / lait d'amande +1.50 add organic cow's milk +1 / almond milk +1.50	
Infusions	
La vie à pleines dents bio / organic rooibos, pommes, épices douces / rooibos, apples, sweet spices	
La vie comme elle vient hibiscus, orange sanguine / hibiscus, blood orange	

cafés / coffees

Nos cafés bio / Our organic coffees	
6 Espresso - Café Américain Décaféiné - Noisette Double espresso / Café crème /Cappuccino / Latté Macchiato / Chocolat chaud Café frappé glacé / Iced coffee Café glacé au lait / Iced coffee with milk Irish coffee	2.50 3 5 6 7 13
6	
6 Pressions 25cl/50cl / Draft beers	
Fada bière pression Pietra blonde bio	4 / 7 5 / 8
Bouteilles 33cl / Beer bottles	
6 1664 blanche Corona Lagunitas IPA artisanale californienne	7 7 7

bières / beers

apéritifs

6 Ricard 2cl Martini Rosso / Bianco / Fiero / Campari / Suze Kir vin blanc (cassis, mûre) Kir royal	5 6 9 14
6	

softs

Sirop à l'eau (grenadine / fraise / menthe / citron / pêche) Thé glacé Maison rehab cannelle, gingembre, écorce de citron Jus bio Meneau 25cl (orange / abricot / pomme) Coca Cola / Zéro / Sprite 25cl / Orangina / Tonic Evian / Badoit 50cl / 75cl	3 6 6 5 6 / 8
--	--

les vins / wine

blancs / white

Leos IGP Méditerranée 2023	36
Maison Les Alexandrins Craies Blanches Famille Perrin 2023	39
Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2024 (Italie)	40
Beaujolais Blanc 2023	40
Balestivalda 2023 (Pouilles)	41
Lagoalva 2022 (Portugal)	42
Navajas Blanc Do Rioja 2022 (Espagne)	44
Pouilly Fuissé "Aux Morlays" Manoir Du Capucin 2022	58
Sancerre 2022 Lucien Crochet	62
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	65
Petit Chablis Moreau Naudet 2021	70
Château Saint-Maur AOP "Saint-M" 2024 Cru Classé	70
Meursault Grand Charrons Vincent Latour 2019	105

rouges / red

Château Rosan Bio Côte de Provence 2023	35
Cairanne "Peyre Blanche" 2021 Famille Perrin	36
Primitivo 2021 (Italie)	39
Côtes du Rhône "Paul" Domaine Saladin 2022 Bio	39
Entre Amigos 2023 (Argentin)	40
Fleurie Grillé Midi 2022	40
Saumur Champigny 2021	40
Backhouse Pinot Noir 2020 (Californie)	42
Paxton 2021 (Australie)	50
Altitudes Ixsir 2020 (Liban)	58
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	60
Crozes-Hermitage Famille Perrin Maison Les Alexandrins 2022	65
Château Gaillard Saint Emilion Grand Cru 2019 Bio	78
Côtes Rôties Bonnefond 2023	110
Volnay 1er Cru "Les Santenots" Vincent Girardin 2017	130

rosés

Leos Cuvée Augusta 2023 Bio	36
Château Minuty 2024	60 / 120
Château Miraval Côte de Provence 2023	65 / 130
Château Saint-Maur AOP "Saint-M" 2024 Cru Classé	70 / 140

vins au verre 15cl

glass of wine

rosés

Château Minuty 2024	
Leos cuvée Augusta 2023 Bio	
Château Miraval Côte de Provence 2023	
Château Saint-Maur AOP "Saint-M" 2024 Cru Classé	

blancs / white

Maison Les Alexandrins Craies Blanches Famille Perrin 2023	8
Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2022 (Italie)	8
Beaujolais Blanc 2023	9
Leos IGP Méditerranée 2023	9
Château Saint-Maur AOP "Saint-M" 2024 Cru Classé	9
Hautes Côtes de Beaune AOP Château de Melin 2022	9
Balestivalda 2023 (Pouilles)	10
Lagoalva 2022 (Portugal)	10

rouges / red

Entre Amigos 2023 (Argentin)	8
Saumur Champigny 2021	8
Cairanne "Peyre Blanche" 2021 Famille Perrin	8
Château Rosan Bio Côte de Provence 2023	9
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	9
Paxton 2021 (Australie)	10
Château Gaillard Saint Emilion Grand Cru 2019 Bio	10
	12

les bulles / bubbles

Prosecco Extra Dry	48
Devaux Cuvée D 75cl / 150cl	70 / 140
Billecart Salmon "Brut"	130
Ruinart Blanc de Blancs	180
La coupe de champagne Devaux Cuvée D	13
La coupe de Prosecco	9

spiritueux 4cl / spirits

vodka		tequila / mezcal	
Stolichnaya	9	Milagro	13
Grey Goose / Belvédère	11	Bruxo Mezcal n°5	13
Héritage		Patron Silver	14
Vodka 06	13	Don Julio Reposado	18
bourbon		gin	
Jack Daniels	10	Bombay Sapphire	11
Bulleit	12	Hendrick's / Gin Mare	14
Woodford Reserve	14	Silent Pool / Gardener Monkey 47	14 17

rhum / cachaça

Bacardi Anejo Cuatro / Cachaça Leblon	10
Cachaça Ypioca	12
Plantation Rhum Barbade	12
Santa Teresa	14

blended whisky / single malt

Chivas Regal / Black Label 12 ans	11
Aberlour	12
Whisky Japonais (selection du barman)	13
Cragganmore 12 ans / Glenkinchie 12 ans / Talisker	14
Oban 14 ans	15
Lagavulin	16

digestifs & liqueurs 4cl
liquors

Amaretto / Bailey's / Get 27 / Limoncello	9
Grand Marnier	10
Cognac Hennessy VS / Rémy Martin VSOP	10 / 12
Armagnac	12
Eau de vie de poire / Chartreuse Verte	12 / 15
Calvados Père Magloire VS / Château Du Breuil	10 / 15
Chartreuse Jaune	13
Cognac Fanny Fougerat Petite Cigue	15
Hennessy XO	30