

brunch

11h - 15h

Croissant ou pain au chocolat	3
Tartines beurre et confiture v butter and jam toast	5
Granola Maison* gf/v fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds	10
Brioche perdues caramel beurre salé, crème chiboust, granola french toast, salted butter caramel, chiboust cream, granola	13
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	13
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	15
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	17
Avocado toast v pain noir aux céréales, féta, grenade, radis, graines de courge black cereal bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds	14

*Granola maison : mélange de noix, noix de pécan, noix de cajou, graine de courge

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	13
Carpaccio de chou-fleur gf/v avocat, féta, noix caramélisées, menthe, basilic, oignons rouges cauliflower carpaccio, avocado, feta, caramelised walnuts, mint, basil, red onions	14
Summer salad v tomate, concombre, pastèque, menthe, feta, sésame, sumac, vinaigrette menthe basilic tomato, cucumber, watermelon, mint, feta, sesame, sumac, mint basil vinaigrette	15
Salade thaï aux crevettes carottes, chou kale, crevettes sauce cacahuète salée, pousses de soja, oignons frits, coriandre, menthe, vinaigrette thaï, sésame Carrots, kale, shrimps with salted peanut sauce, soybean sprouts, crispy onions, coriander, mint, Thai dressing, sesame	18

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, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	9
Pause tropicale soupe de banane, mangue, fruit de la passion, fruits rouges, sorbet passion banana, mango, passion fruit, red fruits, passion fruit sorbet	12

lunch

11h30 - 15h

Cheeseburger 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	19
Pulled pork sandwich, frites fraîches effiloché de porc, sauce bbq maison, coleslaw pulled pork, homemade bbq sauce, coleslaw, French fries	18
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
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
BLT Sandwich pain noir céréales, bacon, romaine, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée cereal black bread, bacon, romaine, tomato, avocado, spicy black garlic mayo	14
Lobster roll & frites fraîches brioche, homard, mayonnaise citronnée poivrée brioche, lobster, peppery lemon mayonnaise, French fries	33

extras

Crispy bacon 3

Saumon fumé 6
smoked salmon

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

Avocat 3
avocado

Poulet fermier 5
free range chicken

Tofu bio 5
organic tofu

Halloumi 4
halloumi cheese

à partager

Chou-fleur rôti gf/veg curcuma, zaatar, sauce tahini roasted cauliflower, turmeric, zaatar, tahini sauce	13	Ceviche péruvien gf loup, patate douce, coriandre, citron vert, maïs, leche de tigre, piment, cébette, oignon rouge peruvian ceviche, seabass, sweet potato, coriander, lime, corn, leche de tigre, chilli, spring onion, red onion	18
Carpaccio de poulpe gf sauce chimichurri, citron, tomate, salade chimichurri sauce, lemon, tomato, salad	16	Burrata di Puglia 200g v vinaigrette framboise basilic, muesli, croûtons all black raspberry basil vinaigrette, muesli, all black croutons	17
Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare et frites fraîches breaded cod, tartar sauce and fresh fries	21	Kari Ayam gf poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice	22
Rigatoni épicés alla vodka et stracciatella gf sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka and straciatella, tomato and cream sauce, chilli, fresh basil	20	Pièce de boeuf Angus gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Angus beef, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, salad	31
Tartare de saumon frais v mangue, saté, frites fraîches salmon tartare, mango, satay, fresh fries	20		

les plats

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 bubble cocktail 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	Mojito, Pina Colada, Mule, Cosmo, Margarita, Aperol Spritz, Campari Spritz , Saint Germain Spritz...	13

jus frais / fresh juice

Pressés 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, curcuma apple, pineapple, turmeric	
Cali sunrise orange, carotte, gingembre, graines de chia orange, carrot, 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 lait d'amande / almond milk	7
Matcha frappé glacé lait d'amande / almond milk	7

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

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	
6	La vie à pleines dents bio / organic rooibos, pommes, épices douces / rooibos, apples, sweet spices
	La vie comme elle vient hibiscus, pomme, orange sanguine / hibiscus, apple, blood orange

les vins / wine

vins au verre 15cl

glass of wine	
rosés	
9	Château Minuty 2024
10	Leos cuvée Augusta 2023 Bio
10	Château Miraval Côte de Provence 2023
10	Château Saint-Maur AOP "Saint-M" 2024 Cru Classé

blancs / white

8	Maison Les Alexandrins Craies Blanches Famille Perrin 2023
8	Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2022 (Italie)
9	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
10	Balestivalda 2023 (Pouilles)
10	Lagoalva 2022 (Portugal)
8	Maison Les Alexandrins Craies Blanches Famille Perrin 2023
8	Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2022 (Italie)
9	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
10	Balestivalda 2023 (Pouilles)
10	Lagoalva 2022 (Portugal)
12	Entre Amigos 2023 (Argentin)
8	Saumur Champigny 2021
8	Cairanne "Peyre Blanche" 2021 Famille Perrin
9	Château Rosan Bio Côte de Provence 2023
9	Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022
10	Paxton 2021 (Australie)
10	Château Gaillard Saint Emilion Grand Cru 2019 Bio

les bulles / bubbles

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

cafés / coffees

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

apéritifs

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

spiritueux 4cl / spirits

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

rhum / cachaça

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

blended whisky / single malt

8	Chivas Regal / Black Label 12 ans
8	Aberlour
8	Whisky Japonais (selection du barman)
9	Cragganmore 12 ans / Glenkinchie 12 ans / Talisker
9	Oban 14 ans
10	Lagavulin
10	
12	

digestifs & liqueurs 4cl
liquors

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