

10h - 15h00
samedi & dimanche

weekend brunch !



Brunch feel good : produits frais, vibes cool & good mood only !

les bulles du brunch

Bellini champagne, purée de pêche / champagne, peach purée	13	Mimosa champagne, jus d'orange / champagne, orange juice	13
the sweet spot			
Croissant ou pain au chocolat v	3	Churros v sauce caramel, nutella, chantilly maison à la vanille de Madagascar caramel sauce, nutella, homemade vanilla whipped cream	10
Granola Maison* gf/v fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds	10	Tartines beurre, confiture v tartines, butter, jam	5
Brioche perdues caramel beurre salé, crème chiboust, granola french toast, salted butter caramel, chiboust cream, granola	13		

♥ nos fluffy pancakes

Chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable v chocolate, banana, whipped cream, maple syrup	15	Oeuf, bacon, sirop d'érable egg, bacon, maple syrup	16
Chocolat blanc, pistache v white chocolate, pistachio	15		

le salé réconfort

The best egg tartine v oeuf au plat ou oeufs brouillés, cheddar, pousses d'épinard, mayo harissa, roquette sunny side up ou scrambled eggs, cheddar, spinach shoots, harissa mayo, arugula	13	Egg english muffin muffin, galette de pommes de terre, oeuf au plat, cheddar fondu, bacon potato pancake, sunny side up egg, melted cheddar, bacon, secret sauce	16
Egg benedict au bacon œuf poché ou au plat, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry poached or sunny side up eggs, brioche, bacon, curried hollandaise	15	Smoked & Mustard sandwich pain noir, jambon fumé, cheddar, choux, sauce moutarde à l'ancienne black bread, smoked ham, cheddar, cabbage, old-style mustard sauce	14
Egg benedict au saumon œuf poché ou au plat, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry poached or sunny side up eggs, brioche, smoked salmon, curried hollandaise	17	Cheeseburger steak de boeuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette, frites fraîches beef steak, onion compote, pickled radish, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries	19
Avocado toast v pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, coriandre, graines de courge dark bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds	14	Pulled pork sandwich effiloché de porc, sauce bbq maison, coleslaw, frites fraîches pulled pork, homemade bbq sauce, coleslaw, French fries	18
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 Extra poulet fermier / add free range chicken	13	Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches fried cod, tartar sauce, French fries	21
Carpaccio de chou-fleur gf/v avocat, feta, noix, oignon rouge, vinaigrette menthe-basilic avocado, feta, walnuts, red onion, mint & basil vinaigrette	5	Tacos de maïs vegan veg velouté de petits pois, petits pois, chou romanesco, betterave, amandes fraîches, huile de menthe green pea velouté, green peas, Romanesco cabbage, beets, fresh almonds, mint oil	18
Lobster roll & frites fraîches brioche, homard, mayonnaise citronnée poivrée brioche, lobster, lemon mayonnaise, French fries	14		
	33	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
		Kari Ayam gf poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice	22

extras

Crispy bacon 3 / saumon fumé 6 / oeuf poché, au plat, parfait 3 /avocat 3 / poulet fermier 5 / tofu bio 5 / halloumi 4
crispy bacon / smoked salmon / poached, fried or soft-boiled egg / avocado / free range chicken / organic tofu / halloumi cheese

sides

Frites fraîches gf/veg French fries	6
Frites fraîches truffe et parmesan gf/v truffle and parmesan French fries	10
Riz pilaf gf/veg lait coco, combava rice, coconut milk, combava	7
Salade folle de roquette gf/veg vinaigrette huile d'olive citron arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette	5
Tombée d'épinards à la crème creamed spinach	7

desserts faits maison

Light cheesecake v biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red fruit coulis	8	Les gourmands de rosana v mini desserts, espresso	12
Quesillo de Mamita gf/v flan caramel Vénézuélien Venezuelan caramel flan	8	Espresso Martini Vodka vanille, liqueur de café Vanilla vodka, coffee liquor	12
Tarte au citron v meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	9	Irish Coffee Paddy Irish whiskey, café, crème Paddy Irish whiskey, coffee, cream	13
Brownie v noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with vanilla	9		
Affogato sundae v glace vanille, espresso, popcorn, caramel beurre salé, chantilly maison à la vanille, pistaches vanilla ice cream, espresso, popcorn, salted caramel, whipped cream, pistachios	8		

gf gluten-free / v vegetarian / veg vegan

Origine de nos viandes : France, Espagne, Irlande — La liste des allergènes est disponible sur demande — Tous nos prix sont en euros, TTC — La maison n'accepte pas les chèques. | Our meats come from France, Spain and Ireland — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT included — We do not accept cheques.