

Brunch 10h-15h

Croissant ou pain au chocolat	3
Tartines beurre, confiture tartines, butter, jam	5
Granola maison gf / v fromage blanc, fruits du marché, miel, graines de chia homemade granola, yogurt, fruits, honey, chia seeds	10
NOS FLUFFY PANCAKES  chocolat, banane, chantilly, sirop d'érable v chocolate, banana, whipped cream, maple syrup	15
chocolat blanc, pistache v white chocolate, pistachio	15
œuf, bacon, sirop d'érable egg, bacon, maple syrup	16
Brioches perdues caramel beurre salé, crème chiboust, granola French toast, salted butter caramel, chiboust cream, granola	13
The best egg tartine v œuf au plat ou œuf brouillés, cheddar, pousses d'épinard, mayo harissa, roquette sunny side-up or scrambled eggs, cheddar, spinach shoots, harissa mayo, arugula	13
Egg benedict au bacon œuf poché ou au plat, brioche, bacon, sauce hollandaise au curry poached or sunny-side up egg, brioche, bacon, curried hollandaise	15
Egg benedict au saumon œuf poché ou au plat, brioche, saumon fumé, sauce hollandaise au curry poached or sunny-side up egg, brioche, smoked salmon, curried hollandaise	17
Avocado toast v pain noir aux céréales, feta, grenade, radis, graines de courge dark bread, feta, pomegranate, radish, pumpkin seeds	14

Chaque jour nous préparons nos plats frais sur place

extras

crispy bacon crispy bacon	3
saumon fumé smoked salmon	6
œuf parfait, au plat perfect egg, sunny-side up egg	3
avocat avocado	3
poulet fermier free range chicken	5
tofu bio organic tofu	5
halloumi halloumi cheese	4

sides

Frites fraîches gf / veg French fries	6
Frites fraîches truffe et parmesan gf / v truffle and parmesan French fries	10
Broccolinis rôtis gf / veg huile d'olive, amandes effilées olive oil, sliced almonds	8
Riz pilaf gf / veg lait de coco, combava rice, coconut milk, combava	5
Salade folle de roquette gf / veg vinaigrette huile d'olive citron arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette	5

Lunch 11h30-15h30



à partager *#lovesharing*

Chou-fleur rôti gf / veg curcuma, zaatar, sauce tahini relevée roasted cauliflower, turmeric, zaatar, spicy tahini sauce	13	Crème d'aubergine fouettée v huile d'olive, curry, citron, tartines grillées whipped eggplant cream, grilled toasts, curry, olive oil, lemon	16
Calmars frits sauce aioli fried calamari, aioli sauce	15		

salades & bowls

Carpaccio de chou-fleur gf / v avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil	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
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	14		

street-food

Pulled pork sandwich effiloché de porc, sauce BBQ maison, coleslaw, frites fraîches pulled pork, homemade BBQ sauce, coleslaw, French fries	18	BLT sandwich pain noir aux céréales, bacon, laitue, tomate, avocat, mayo à l'ail noir relevée dark cereal bread, bacon, lettuce, tomato, avocado, spicy black garlic mayo	15
Tacos de maïs vegan v tombé d'épinards, maïs grillé, oignons rouges, patate douce, ail confit, coriandre, feta sautéed spinach, grilled corn on the cob, red onions, sweet potato, confit garlic, coriander, feta	18	Cheeseburger & frites fraîches steak de bœuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette beef steak, onion compote, pickled radish, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries Extra truffe / add truffle	20 10

plats

Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches fried cod, tartar sauce, French fries	22	Pièce de bœuf Angus gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Angus beef, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, green salad	31
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 & stracciatella v sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka & stracciatella, tomato creamy sauce, chilli, fresh basil	20
Zucchini pasta v rigatoni, courgette, mascarpone, zeste de citron, noix concassées, fourme d'Ambert rigatoni, zucchini, mascarpone, lemon zest, crushed walnuts, Fourme d'Ambert	20	Moules au curry & frites fraîches crème, coriandre cream, coriander	21

desserts *Faitz maison*

Light cheesecake v biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red fruit coulis	8	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
Quesillo de Mamita gf / v flan caramel vénézuélien Venezuelan caramel flan	8	Espresso Martini veg vodka vanille, liqueur de café vanilla vodka, coffee liqueur	12
Tarte au citron v meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	9	Irish Coffee veg paddy Irish whiskey, café, crème paddy Irish whiskey, coffee, cream	13
Les gourmands de Rosana v mini desserts, espresso	11		
Brownie v noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	9		

gf gluten-free | v vegetarian | veg vegan

nos cocktails créations

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	Hana Yuki vodka, jus de citron vert frais, sirop d'hibiscus, liqueur de violette, lait de coco vodka, fresh lime juice, hibiscus syrup, violet liqueur, coconut milk	14	Vierge Folle gin Bombay Sapphire, liqueur de gingembre, citron vert, green detox, ginger beer gin Bombay Sapphire, ginger liqueur, 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 liqueur, ginger ale	14	Blue Gin gin, jus de citron, sirop de lavande, liqueur Ramazzotti, liqueur de violette, Mediterranean Tonic gin, lemon juice, lavender syrup, Ramazzotti liqueur, violet liqueur, Mediterranean Tonic	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 liqueur, lavender syrup, angostura	15
Smoked Old Fashioned Bulleit bourbon, angostura, sucre d'écorce d'orange fumée Bulleit bourbon, angostura, smoked orange peel sugar	16	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	13		

nos cocktails classiques

Mojito – Piña Colada – Mule – Cosmo – Margarita – Aperol Spritz – Campari Spritz – St-Germain Spritz	13
--	----

jus frais & smoothie

Pressés à froid 16cl Cold-pressed juices	
100% solo orange ou citron ou pamplemousse orange or lemon or grapefruit	6
Nos jus créations 16cl Our creation juices	
Cali sunrise orange, carotte, gingembre, graines de chia orange, carrot, ginger, chia seeds	8
Green Detox pomme, citron vert, céleri, concombre apple, lime, celery, cucumber	8
Notre smoothie création Our creation smoothie	
Energetic Red Supreme fraise, banane, miel, graines de chia, menthe, lait d'amande Bio strawberry, banana, honey, chia seeds, mint, organic almond milk	9

softs

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

apéritifs

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

Les bulles

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

vins au verre 15cl

blancs white	
Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2024 (Italie)	8
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
rouges red	
Saumur Champigny 2021	8
Cairanne « Peyre Blanche » 2021 Famille Perrin	9
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	10
rosés	
Leos cuvée Augusta 2023 Bio	10
Château Miraval Côte de Provence 2023	10
Château Saint-Maur AOP « Saint-M » 2024 Cru Classé	10

thés & infusions

Thés Kodama Kodama teas	
À cœur vaillant thé vert Bio, menthe, écorce d'orange organic green tea, mint, orange peel	6
Chai maison Bio thé noir Bio, charpenté, épicé organic black tea, spicy	6
À fleur de peau thé blanc Earl Grey, pétales de fleurs earl grey white tea, flower petals	6
Double jeu thé noir, amandes black tea, almonds	6
Infusions Kodama Kodama infusions	
La vie à pleines dents Bio rooibos, pommes, épices douces rooibos, apples, sweet spices	6
La vie comme elle vient hibiscus, pomme, orange sanguine hibiscus, apple, blood orange	6

bières

Pressions 25cl / 50cl Draft beers	
Fada bière pression	4 / 7
Pietra blonde Bio	5 / 8
Bouteilles 33cl Beer bottles	
1664 blanche – Corona – Lagunitas IPA artisanale californienne	7

Les vins

blancs white	
Leos IGP Méditerranée 2023	36
Pinot Grigio Castel Firmian D.O.C Trentino 2024 (Italie)	40
Navajas Blanc Do Rioja 2022 (Espagne)	44
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	65
Château Saint-Maur AOP « Saint-M » 2024 Cru Classé	70
Meursault Grand Charrons Vincent Latour 2019	105
rouges red	
Cairanne « Peyre Blanche » 2021 Famille Perrin	36
Côtes du Rhône « Paul » Domaine Saladin 2022 Bio	39
Saumur Champigny 2021	40
Hautes Côtes de Beaune AOP Chateau de Melin 2022	60
Côtes Rôties Bonnefond 2023	110
Volnay 1er Cru « Les Santenots » Vincent Girardin 2017	130
rosés	
Leos Cuvée Augusta 2023 Bio	36
Château Miraval Côte de Provence 2023	65
Château Saint-Maur AOP « Saint-M » 2024 Cru Classé	70

signatures

Golden latte (chaud / hot ou froid / cold) curcuma, miel, lait d'amande turmeric, honey, almond milk	6
Matcha latte du Japon lait d'amande / almond milk	7
Matcha frappé glacé lait d'amande / almond milk	7
Nos cafés Bio Our organic coffees	
Espresso – Café Américain	2.50
Décaféiné – Noisette	3
Double espresso – Café crème – Cappuccino	5
Latte Macchiato – Chocolat chaud	5
Café frappé glacé – Iced coffee	6
Café glacé au lait – Iced coffee with milk	7
Irish coffee	13
extra lait de vache Bio / add organic cow's milk	1
extra lait d'amande / almond milk	1.50

digestifs & liqueurs

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

spiritueux 4cl

vodka		bourbon	
Stolichnaya	9	Jack Daniel's	10
Grey Goose / Belvédère Héritage	11	Bulleit	12
Vodka 06	13	Woodford Reserve	14
gin		tequila / mezcal	
Bombay Sapphire	11	Milagro	13
Hendrick's / Gin Mare	14	Bruxo Mezcal n°5	14
Silent Pool / Gardener	14	Patrón Silver	15
Monkey 47	17	Don Julio Reposado	18
blended whisky / single malt		rhum / cachaça	
Chivas Regal / Black Label 12 ans	11	Bacardi Añejo Cuatro /	10
Aberlour	12	Cachaça Leblon	
Whisky Japonais	13	Cachaça Ypioca	12
(sélection du barman)		Plantation Rhum	12
Cragganmore 12 ans / Talisker		Barbade	
Glenkinchie 12 ans	14	Santa Teresa	14
Oban 14 ans	15		
Lagavulin	16		