

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 œufs 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 œuf 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 œuf 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, œuf 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 tartare fried calamari, tartar 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 / végétarien v / veg tombé d'épinards, maïs grillé, oignons rouges, patate douce, ail confit, coriandre, tofu / feta sautéed spinach, grilled corn on the cob, red onions, sweet potato, confit garlic, coriander, tofu / 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	Cœur d'entrecôte d'Uruguay gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Uruguayan ribeye steak, 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	Espresso Martini veg vodka vanille, liqueur de café vanilla vodka, coffee liqueur	12
Quesillo de Mamita gf / v flan caramel vénézuélien Venezuelan caramel flan	8	Irish Coffee veg paddy Irish whiskey, café, crème paddy Irish whiskey, coffee, cream	13
Tarte au citron v meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	9		
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

Origine de nos viandes : France, Espagne, Irlande, Uruguay — 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, Ireland — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT included — We do not accept cheques.