



EVERYDAY BRUNCH

TOUS LES JOURS 9H-17H
CUISINE OUVERTE 9H-16H

SALÉ

AGUACATE TOAST

14.00€

Tranche de pain fermier aux céréales toastée, écrasé d'avocat façon guacamole, maïs grillé, tomates cerises caramélisées, fêta, grenade, œuf mollet et pink nachos

BREAKFAST DONUTS x THE FRENCH DONUT

14.50€

Généreux donut, avocat tranché, 2 œufs au plat, cheddar fondu et sirop d'érable + Protéine au choix : Saumon ou Bacon de bœuf

HOT BENEDICT

15.00€

Pain hot-dog au charbon, écrasé d'avocat façon guacamole, 2 œufs mollets, chipotle hollandaise et oignons frits

+ Protéine au choix : Saumon ou Bacon de bœuf

CHICK'N SPICY WAFFLE

14.50€

Fluffy gaufre, crispy poulet épicé, avocat tranché, œuf au plat et sirop d'érable

CALI TACOS

14.50€

3 Pink tacos au crispy poulet épicé, sauce barbecue, écrasé d'avocat façon guacamole, fêta, grenade et maïs grillé

Extras :

Bacon de bœuf +3.00€
Halloumi grillé +3.00€

Saumon fumé +3.50€
Œuf Mollet +2.00€

SUCRÉ

PANCAKES(x3) OU FRENCH TOAST(x2) OU WAFFLE 12.50€

Au choix :

CHOCO BERRY

Mascarpone vanille, fruits rouges, amandes effilées caramélisées, pépites de chocolat au lait et coulis de framboises maison

BANOFFEE

Mascarpone praliné cacahuète, noix de pécan caramélisées, banane, caramel beurre salé maison et sirop d'érable

Extras : Bacon de bœuf (+3€), Beurre de Cacahuète bio (+1.50€)

SHINY GRANOLA BOWL

11.00€

Granola nuts maison, yaourt infusé à la fève de tonka, spiruline vanilla chia pudding, framboises, mûres, kiwi, fraise & miel

Extras : Beurre de Cacahuète bio (+1.50€)

Pastries

Découvrez au comptoir, nos gâteaux faits maison, gourmands & généreux !

SOFTS

ORANGE PRESSÉE 5.00€

GLOW JUICE 5.50€

Pomme, citron, carotte & gingembre

SPECIALTY COFFEE

IS ALWAYS A GOOD IDEA

Lait d'avoine	+0.50€	Extra sirop	+0.50€
Version glacée	+0.50€	Grand	+0.50€
Extra shot	+0.50€	Grand avoine	+1.00€

BLACK COFFEE

ESPRESSO Shot de café serré 2.50€

ALLONGÉ Shot de café, eau chaude 2.50€

DOUBLE ESPRESSO 2 shots de café serré 3.50€

CAFÉ FILTRE Grand mug de café filtre 4.50€

COFFEE WITH MILK

NOISETTE Shot de café, nuage de lait 3.00€

LATTE Shot de café, lait texturé 4.50€

MOCHA Shot de café, chocolat, lait texturé, poudre de cacao 5.00€

FLAT WHITE 2 shots de café, lait texturé 5.00€

HOT DRINKS

CHOCOLAT CHAUD 5.00€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona, lait texturé

CHAÏ LATTE 5.00€

Mélange d'épices, lait texturé

GOLDEN LATTE 5.00€

Curcuma, gingembre confit, lait texturé

MATCHA LATTE 5.00€

Thé matcha bio, lait texturé

SIGNATURE DRINKS

PEANUT BUTTER LATTE 5.50€

Un shot de café, praliné cacahuète Valrhona et lait texturé

LATTE ERABLE 5.00€

Un shot de café, sucre d'érable, cannelle et lait texturé

LATTE ROSE 5.00€

Un shot de café, sirop de rose bio, lait texturé

SPANISH LATTE 5.00€

Un shot de café, lait concentré, lait texturé

VANILLA MATCHA 5.50€

Thé Matcha bio, sirop de vanille bio, lait texturé

SPICY CHOCOLATE 5.50€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona, épices, lait texturé

KODAMA TEAS

ECOLE BUISSONNIÈRE 5.00€

Thé vert, abricots, lavande

LA PART DES ANGES 5.00€

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

DOUBLE JEU 5.00€

Thé noir, amandes, noix torréfiées



DEMANDEZ-NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES



EVERYDAY BRUNCH

EVERYDAY 9AM-5PM
KITCHEN HOURS 9AM-4PM

BRUNCH

AGUACATE TOAST

14.00€

Toasted farmer grain bread, mashed avocado guacamole style, caramelized cherry tomatoes, grilled corn, feta, pomegranate, boiled egg and pink nachos

BREAKFAST DONUTS x THE FRENCH DONUT

14.50€

Generous donut, sliced avocado, 2 fried eggs, melted cheddar and mapple syrup
+ Protein : Smoked salmon or Beef bacon

HOT BENEDICT

15.00€

Charcoal hot dog bread, mashed avocado guacamole style, 2 boiled eggs, chipotle hollandaise sauce and fried onions
+ Protein : Smoked salmon or Beef bacon

CHICK'N SPICY WAFFLE

14.50€

Fluffy waffle, crispy spicy chicken, sliced avocado, fried egg and mapple syrup

CALI TACOS

14.50€

3 Pink tacos with crispy spicy chicken, bbq sauce, mashed avocado guacamole style, grilled corn, feta and pomegranate

Extras :

Beef Bacon +3.00€

Smoked Salmon +3.50€

Grilled Halloumi +3.00€

Boiled Egg +2.00€

DESSERTS

PANCAKES(x3) OR FRENCH TOAST(x2) OR WAFFLE 12.50€

2 Flavors :

CHOCO BERRY

Vanilla mascarpone, red fruits, caramelized sliced almonds, milk chocolate chips and homemade raspberry sauce

BANOFFEE

Peanut praline mascarpone, caramelized pecan, banana, homemade salted caramel and mapple syrup

Extras : Beef Bacon (+3€), Organic Peanut Butter (+1.50€)

SHINY GRANOLA BOWL

11.00€

Homemade granola nuts with spices, Greek yogurt infused with tonka bean, vanilla spirulina chia pudding, raspberry, blackberry, kiwi, strawberry and honey

Extras : Organic Peanut Butter (+1.50€)

Pastries

Homemade, gourmet & generous cakes ! Available at the counter.

SOFTS

SQUEEZED ORANGE 5.00€

GLOW JUICE 5.50€

Apple, lemon, carrot
& ginger

SPECIALTY COFFEE

IS ALWAYS A GOOD IDEA

Oat milk	+0.50€	Extra syrup	+0.50€
Iced	+0.50€	Large	+0.50€
Extra shot	+0.50€	Large Oat Milk	+1.00€

BLACK COFFEE

ESPRESSO A shot of strong coffee 2.50€

ELONGATE A shot of coffee, hot water 2.50€

DOUBLE ESPRESSO 2 shots of strong coffee 3.50€

FILTRE COFFEE A large mug of filter coffee 4.50€

COFFEE WITH MILK

HAZELNUT A shot of coffee, a splash of milk 3.00€

LATTE A shot of coffee, textured milk 4.50€

MOCHA A shot of coffee, chocolate, textured milk, cocoa powder 5.00€

FLAT WHITE 2 shots of coffee, textured milk 5.00€

HOT DRINKS

HOT CHOCOLATE 5.00€

Creamy: with Valrhona chocolate beans, textured milk

CHAÏ LATTE 5.00€

Spicy preparation, textured milk

GOLDEN LATTE 5.00€

Curcuma, turmeric, ginger, textured milk

MATCHA LATTE 5.00€

Organic matcha tea, textured milk

SIGNATURE DRINKS

PEANUT BUTTER LATTE 5.50€

A shot of coffee, Valrhona peanut praline, textured milk

MAPLE LATTE 5.00€

A shot of coffee, mapple sugar, cinnamon. textured milk

PINK LATTE 5.00€

A shot of coffee, organic rose syrup. textured milk

SPANISH LATTE 5.00€

A shot of coffee, condensed milk, textured milk

VANILLA MATCHA 5.50€

Organic matcha tea, vanilla syrup, textured milk

SPICY CHOCOLATE 5.50€

Creamy: Valrhona chocolate beans, spices, textured milk

KODAMA TEAS

ECOLE BUISSONNIÈRE 5.00€

Green tea, apricots, lavender

LA PART DES ANGES 5.00€

White tea, almonds, kettle corn

DOUBLE JEU 5.00€

Black tea, almonds, roasted nuts



ASK US FOR THE ALLERGENS LIST