

Bon bouquet

CAFÉ

ALL DAY BRUNCH

TOUS LES JOURS 9H - 17H

CUISINE OUVERTE JUSQU'À 16H

salié

PINK AVOCADO TOAST

14.0€

Pain fermier aux céréales, houmous de betterave maison, avocat tranché, dukkah, fêta, grenade & framboises fraîches

Extras Bacon de bœuf (+ 3€) . Saumon fumé (+3.50€), Halloumi grillé (+ 3€), Œuf mollet (+2€)

SWEET & SPICY BREAKFAST BAGEL

14.5€

Bagel aux céréales, curry mango sauce, avocat tranché, 2 œufs au plat & cheddar fondu

Protéine au choix : Saumon ou bacon de bœuf

EXOTIC EGG BENEDICT

14.5€

2 muffins briochés, cheddar fondu, avocat tranché, 2 œufs mollets & sauce hollandaise curry coco

Protéine au choix : Saumon ou bacon de bœuf

BREAKFAST PANCAKES x2

13.5€

2 fluffy pancakes, 2 œufs au plat, bacon de bœuf snacké & sirop d'érable

Extras :

Bacon de bœuf snacké +3.00€

Saumon fumé +3.50€

Halloumi grillé +3.00€

Œuf mollet +2.00€

sucré

PANCAKES

ou

FRENCH TOASTS

12.50€

Au choix :

COCO MANGO : Morceaux de mangue, passion, mascarpone coco, noix de pécan caramélisées & sirop d'érable

CHOCO BERRIES : Fruits rouges, pépites de chocolat au lait Valrhona, mascarpone vanille, noisettes torréfiées & sirop d'érable

Extras Bacon de bœuf snacké (+ 3€) Beurre de cacahuète BIO (+1.50€)

BALI GRANOLA BOWL

11€

Granola nuts épicé, yaourt grec infusé à la fève tonka, chia pudding au lait de coco et poudre de pitaya, kiwi, framboises, fraises, mûres, miel & fruits de la passion

Extras Beurre de cacahuète BIO (+1.50€)

Pastries

TOUS LES JOURS,
TOUTE LA JOURNÉE

Des gâteaux faits maison, gourmands & généreux ! Disponibles au comptoir.

saf

JUS D'ORANGE PRESSÉ 5.0€

FRUIT DÉFENDU 5.0€

Infusion glacée, Hibiscus, gingembre, fruits exotiques

SPECIALTY COFFEE IS ALWAYS A GOOD IDEA

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

BLACK COFFEE

ESPRESSO 2.5€

Un shot de café serré

ALLONGÉ 2.5€

Un shot de café, eau chaude

DOUBLE ESPRESSO 3.5€

Deux shots de café serré

LONG BLACK 3.5€

Deux shots de café, eau chaude

COFFEE WITH MILK

LATTE 4.5€

Un shot de café, lait texturé

CAPPUCCINO 4.5€

Un shot de café, cacao en poudre, lait texturé

NOISETTE 3.5€

Un shot de café, nuage de lait

FLAT WHITE 5.0€

Deux shots de café, lait texturé

MOCHA 4.5€

Un shot de café, chocolat, lait texturé, cacao en poudre

HOUSE MADE HOT DRINKS

LATTE ÉRABLE 5.5€

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

CHOCOLAT CHAUD 5.0€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona, lait texturé

CHAI LATTE 5.0€

Mélange d'épices maison, lait texturé

GOLDEN LATTE 5.0€

Curcuma, gingembre confit, lait texturé

MATCHA LATTE 5.0€

Thé matcha bio, lait texturé

SIGNATURE DRINKS

LATTE ROSE 5.0€

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

MATCHA COCO 5.5€

Thé matcha bio, sirop de coco bio, lait texturé

SPICY CHOCOLATE 5.0€

Thé matcha bio, lait texturé

KODAMA TEAS

LA PART DES ANGES 5.0€

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

GENMAÏCHA 5.0€

Thé vert du japon, riz grillé, riz soufflé

DEMANDEZ-NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES.



FAIT MAISON

Bon bouquet

CAFÉ

ALL DAY BRUNCH
EVERY DAY 9AM - 5PM
KITCEN CLOSES AT 4PM

brunch

PINK AVOCADO TOAST 14.0€
Toasted farmer grain bread, homemade beetroot hummus, sliced avocado, dukkah, feta, pomegranate & fresh raspberry

Extras Beef Bacon (+ 3€) . Smoked salmon (+3.50€), Grilled Halloumi (+ 3€), Boiled egg (+2€)

SWEET & SPICY BREAKFAST BAGEL ❤️ 14.5€
Cereal Bagel, curry mango sauce, sliced avocado, 2 fried eggs & melted cheddar
Protein : Smoked salmon or Beef bacon

EXOTIC EGG BENEDICT 14.5€
2 toasted brioche slices, melted cheddar, sliced avocado, 2 boiled eggs & curry coco hollandaise sauce
Protein : Smoked salmon or Beef bacon

BREAKFAST PANCAKES x2 ❤️ 13.5€
2 fluffy pancakes, 2 fried eggs, snacked beef bacon & mapple syrup

Extras :

Beef bacon +3.00€ Smoked salmon +3.50€
Grilled Halloumi +3.00€ Boiled egg +2.00€

desserts

PANCAKES ❤️ or **FRENCH TOASTS** 12.5€

2 Flavors :
COCO MANGO : Mango, passion fruit, coconut mascarpone, caramelized pecans & mapple syrup

CHOCO BERRIES : Red fruits, milk chocolate chips, vanilla mascarpone, toasted hazelnuts & mapple syrup

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

BALI GRANOLA BOWL 11.0€
Homemade granola nuts with spices, greek yogurt infused with tonka bean, coconut milk and pitaya powder chia pudding, kiwi, raspberry, blackberry, strawberry, passion fruit & honey

Extras Organic Peanut Butter (+1.50€)

Pastries
EVERYDAY
ALL DAY

Homemade, gourmet & generous cakes
Available at the counter

saf

SQUEEZED ORANGE 5.0€
FRUIT DÉFENDU 5.0€
Iced infusion, hibiscus, ginger & exotic fruits

SPECIALTY COFFEE IS ALWAYS A GOOD IDEA

Oat milk	+0.5€	Extra syrup	+0.5€
Iced	+0.5€	Large	+0.5€
Extra shot	+0.5€	Large Oat Milk	+1.0€

BLACK COFFEE

ESPRESSO 2.5€
A shot of strong coffee

ELONGATE 2.5€
A shot of coffee, hot water

DOUBLE ESPRESSO 3.5€
2 shots of strong coffee

LONG BLACK 3.5€
2 shots of strong coffee, hot water

COFFEE WITH MILK

LATTE 4.5€
A shot of coffee, textured milk

CAPPUCCINO 4.5€
A shot of coffee, textured milk, cocoa powder

NOISETTE 3.5€
A shot of coffee, a splash of milk

FLAT WHITE 5.0€
2 shots of coffee, textured milk

MOCHA 4.5€
A shot de coffee, chocolate, textured milk, cocoa powder

HOUSE MADE HOT DRINKS

MAPPLE LATTE ❤️ 5.5€
A shot of coffee, mapple sugar, cinnamon, textured milk

HOT CHOCOLATE 5.0€
Creamy: with Valrhona chocolate beans, textured milk

CHAÏ LATTE 5.0€
Spicy preparation, textured milk

GOLDEN LATTE 5.0€
Curcuma, turmeric, ginger, textured milk

MATCHA LATTE ❤️ 5.0€
Organic matcha tea, textured milk

SIGNATURE DRINKS

PINK LATTE 5.0€
A shot of coffee, organic rose syrup, textured milk

COCONUT MATCHA 5.5€
Organic matcha tea, organic coconut syrup, textured milk

SPICY CHOCOLATE 5.5€
Creamy: Valrhona chocolate beans, spices, textured milk

KODAMA TEAS

LA PART DES ANGES 5.0€
White tea, almonds, kettlecorn

GENMAÏCHA 5.0€
Japan green tea, grilled rice, puffed rice

ASK US FOR THE ALLERGENS LIST

🏠 HOMEMADE