



# 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

15.00€

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 13.50€

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

PUMPKIN SPICE LATTE 5.00€

Un shot de café, sirop pumpkin spice, lait texturé

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

15.00€

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 13.50€

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

PUMPKIN SPICE LATTE 5.00€, A

shot of coffee, pumpkin spice syrup, textured milk

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