

brunches & coffees



lovingly prepared with the freshest ingredients

Cuisine ouverte de 10h à 15h
Fermée le lundi



BRUNCH & LUNCH

Oeufs & Toasts

Pain sans gluten maison (+1,00 €)

Oeufs Bénédicte 15,50 €

Oeufs pochés et sauce hollandaise en sabayon, sur pain au levain et sauce vierge orientale herbacée. 1 extra au choix: saumon fumé ou bacon de bœuf

Tartine Labneh & Za'atar 13,90 €

Crème de labneh, za'atar, figues fraîches et un filet de miel sur pain au levain



Butternut rôtie & Houmous gourmand 13,90 €

Butternut rotie garnie d'un houmous-tahini, fêta, pignons de pin, pickles d'oignon rouge et citron noir

Avocado toast & Oeufs pochés 14,90 €

Oeufs pochés, fêta et purée d'avocat, sur un toast de pain au levain grillé

Tartine Poivrons confits 13,90 €

Poivrons confits, huile relevée maison aux arachides, crème de labneh sur pain au levain



Tartine Carottes rôties miel & épices 13,90 €

Carottes rôties au miel et aux épices, crème de labneh, pesto de coriandre, pickles de carottes et amandes sur pain au levain

Casse-croûtes

Bagel saumon 13,00 €

Saumon fumé, cream cheese, avocat et ciboulette

Sandwich halloumi 11,50 €

Halloumi, roquette, tomate, huile de persil, mayo-toum, servi dans un pain bagel

Grilled cheese pimenté 12,50 €

Sandwich garni de fromage cheddar AOP, cream cheese, bacon de boeuf et pickles de piments

Extra

Saumon fumé 4,50 €

Purée d'avocat 3,50 €

Fêta 2,90 €

2 oeufs pochés 3,50 €

Bacon de boeuf 4,50 €

Pommes de terre sautées 5,50 €

Houmous servi avec pain du jour 5,50 €



SUCRÉ

Sucré

Nappage:

Sirop d'érable, Nutella,
Confiture, Crème de pistache
Caramel

Topping:

Noix, fruits rouges

Pancakes

2 pancakes moelleux - 1 topping et 1 nappage au choix

11,90 €

French toast

Brioche façon pain perdu - 1 topping et 1 nappage au choix

11,90 €

Atayef

2 pancakes phéniciens fourrés à la crème de fleur d'oranger, montée minute.
Le tout saupoudré de pistache.

14,50 €

Granola maison Pistaches et Amandes

Servi avec du yaourt grec, des fruits rouges, un sirop maison de fleurs d'oranger et du miel

12,50 €





DRINKS

Cafés & infusions (chaud ou froid)

*Laits végétaux (+0,50 €):
Avoine, coco*

Ristretto	2,00 €
Espresso	2,00 €
Double Espresso	3,50 €
Americano	2,50 €
Noisette	3,50 €
Café tonique	3,90 €
Flat white	5,00 €
Café latte / Cappuccino	5,00 €
Chai latte	4,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Matcha latte	5,50 €
Matcha	5,00 €
Matcha Limonade	6,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé menthe, jasmin, citron gingembre, earl grey	3,00 €

Jus frais

Pomme verte, citron vert, sirop de basilic maison	6,00 €
Citronnade maison	5,00 €
Thé glacé maison	5,00 €

Boissons fraîches

Coca Cola / Coca zéro	3,80 €
Orangina	3,80 €
Ginger Beer / Ginger Ale	4,10 €
Perrier	3,00 €

LATTE BAR

*Laits végétaux (+0,50 €):
Avoine, coco*

Turmeric Latte	5,50 €
Curcuma, poivre, miel, gingembre, cannelle et lait au choix	
Blue Latte	5,50 €
Poudre de pois papillon, sirops de vanille et lait au choix	
Pistachio Latte	5,50 €
Crème de pistache, sirop de pistache, shot d'espresso et lait au choix	