



# Le Brunch!

**LA BURRA 'SALADE**: BURRATA CRÉMEUSE DU SUD DE L' ITALIE, TAGLIATELLES DE COURGETTES, 13€  
SALADE, POIVRONS ROUGES MARINÉS, TUILE DE PARMESAN

Creamy burrata from the south of Italy, zucchini tagliatelles, walnuts oil salad, pickled red peppers, parmesan tile.

**LA BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ**: CRÈME D' AVOCAT, OIGNONS ROUGE, ANETH, GERME DE RADIS ET 14€  
LAMELLES D' AVOCAT

Bruschetta with smoked salmon, avocado cream, red onions, dill, radish sprouts and avocado slices.

**LE BURGEOIS (VEGAN)**: BURGER BUN NOIR, STEAK DE LENTILLES CORAIL( CORRIANDRE, COURGETTES, 14€  
OIGNONS CONFITS, CUMIN) , SALADE, TOMATES, PIGNONS DE PIN, SAUCE MIEL-MOUTARDE.

Black bun Burger, corals lentils steak(coriander, zucchini, sweet onions, cumin), salad, tomatoes, pine nuts, honey-mustard sauce.

**LA SWEET TARTINE**: ECRASÉ DE PATATE DOUCE RÔTIE, LAMELLES D' AVOCATS, CRÉMEUX DE CHÈVRE, 14€  
POIS CHICHES RÔTIÉS AUX ÉPICES.

Tartine of mashed roasted sweet potatoe, slices of avocado, creamy goat cheese, roasted chickpeas with spices.

**LE CROISSANT GOURMAND**: GARNI D' ÉMINCÉ DE FILET DE POULET, POIVRONS RÔTIS, OIGNONS 12€  
CONFITS, ET MOZZARELLA SUPER FONDANTE

Croissant stuffed with chicken filet, roasted peppers, sweet onions, and super soft mozzarella

**L'AVOCADO TOAST**: GUACAMOLE, SAUCE PESTO BASILIC MAISON, TOMATES CONFITES, MAÏS GRILLÉ, 14€  
ET ŒUF MOLLET CROUSTILLANT

Toasted tartine, guacamole, homemade basil pesto, sweet tomatoes, grilled corn, crispy egg

*Tout nos plats sont accompagnés de frites maison, ou d'œufs brouillés, ou de la garniture du jour, ainsi que de salades !*

*Our dishes are coming with homemade french fries, or scrambled eggs, or the garnish of the day, and salad !*

## Les petites douceurs sucrées...

LE PAIN PERDU D'ALEX : CARAMELISÉ À LA CONFITURE DE LAIT, ET SES PETITS FRUITS. 8,5€

Alex's french toast, caramelized with milk's Jam, and its fruits

LE SUPER BOWL : YAOURT AU LAIT DE SOJA ET AMANDE, À LA SPIRULINE( microalgue), 10,5€

MUESLI, KIWI, MANGUE, FRUITS DE SAISONS, POUDRE DE NOIX DE COCO

Almond and soya yogurt with spirulina(microalgae), muesli, kiwi, mango, seasonal fruits, coconut powder...

## Et sinon... voici le BRUNCH CORNER pour 25,9€ !

POUR COMMENCER...TO START... -UNE BOISSON CHAUDE | A HOT DRINK

•CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT / TARTINE | CROISSANT / CHOCOLATE BREAD / TARTINE

•UNE ORANGE PRESSÉE | A FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

ENSUITE...NEXT... •UN PLAT AU CHOIX PARMIS NOS SUGGESTIONS | A MAIN COURSE ON THE MENU

ET ENFIN... •LE DESSERT DU JOUR | THE DESERT OF THE DAY

Option « DRUNCH » 18,9€ / Personne [2heures] -disponible avec un minimum de consommation de 15,9€ sur la nourriture :

•LE WEEK-END DE 10H À 17H, **ALCOOL ILLIMITÉ** PENDANT UNE DURÉE DE 2 HEURES SUR **LA BOISSON À BULLES DU MOMENT**, TOUTE LA TABLE DOIT PARTICIPER, POUR UN MAXIMUM DE FUN !!

## Nos detox...

L'ORANGE OUTANG : CAROTTE, ORANGE, CITRON VERT, GINGEMBRE, CÉLERI 6,5€

Carrot, orange, lime, ginger, celeriac

LA VIE EN ROSE : BETTERAVE, CÉLERI, CONCOMBRE, POIRE, MENTHE FRAICHE 7€

Beetroot, celeriac, cucumber, pear, fresh mint

MAMIE GRANNY : POMME, CITRON ET BASILIC 6,5€

Apple, lemon and fresh basil

