

## PLATS SALÉS

15 €  **Avocado toast**

pain rustique, houmous, avocat,  
pickles d'oignon

16€ **Oeufs sauce hollandaise**

pain rustique, saumon fumé, oeuf  
poché, sauce hollandaise,  
ciboulette

14€  **Oeufs çilbir**

préparation à base de yaourt grec,  
ail, menthe, paprika, oeufs pochés

Suppléments au choix : -Bacon vg 3€, Saumon fumé 4€, Avocat 3€

## FORMULE

(semaine uniquement)

**LUNCH** 

Une boisson fraîche ou un  
expresso  
+ Grilled cheese jambon  
emmental ou Grilled cheese  
cheddar oignon pousse d'épinard  
+ Une pâtisserie

16 €

Veuillez signaler à notre équipe toute allergie  
connues

 Vegan

 Végétarien

## PLATS SUCRÉS

8 € **Pancakes Nocciolata Banane**

Trois beaux pancakes accompagnés  
de nocciolata (pâte à tartiner  
chocolat-noisette bio) et de banane

8 € **Pancakes fruits mascarpone**

Trois beaux pancakes accompagnés  
de sirop d'érable, fruits de saison et  
d'une crème légère à base de  
mascarpone

8 €  **Granola bowl**

yaourt végétal, granola maison  
du moment et fruits de saison



## DOUCEURS

3,50€

Cookies

4€

Brownie peanut butter

3€



Banana bread

-

Pâtisserie du moment

**DE 12H À 14H30**

**LE BRUNCH**