



Everyday Brunch

Du mercredi au dimanche de 11h à 14h

Sushine avocado toast - 15€

Pain aux céréales, houmous aux épices de cajun, avocat, œufs mollets, fêta, roquette, grenade, herbe fraîche

Super Roquette - 15€

Coleslaw, roquette, chou mariné, avocats, poulet croustillant, pignons de pin torréfiés

Croissant Bénédicté - 16€

Croissant au beurre d'Isigny, crème de cheddar, oeufs mollets, jeunes pousses d'épinards, duxelle de champignons

Protéine au choix : jambon - saumon fumé - halloumi

Risotto au céleri et crème de burrata - 14€

Risotto crémeux, céleri croquant, crème de burrata, oignons frits

Monsieur Truffe - 19€

Pain de mie moelleux, béchamel à la truffe, jambon blanc, comté

Breakfast Pancakes - 16€

2 pancakes fluffy, 2 oeufs au plat, avocat, poitrine fumée marinée au miel, moutarde et paprika, ciboulette fraîche

Hangover Bun - 17€

Bun brioché, chili guacamole, poulet croustillant, cheddar, oeuf au plat, coleslaw

Personnalise ton brunch !

Saumon fumé - 3€

Bacon grillé - 3€

Halloumi - 2€

Oeuf au plat ou mollet - 2€

Pain sans gluten - 2€

Accompagnements

Pommes de terre rattes rôties - 4€

Pommes de terre rattes

gratinées au cheddar - 5,50€

Salade verte - 2,50€

Potage du moment - 3€



*Tous nos plats salés et sucrés sont imaginés et cuisinés par notre chef à base de produits frais et de qualité.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.*

Sucre

Du mercredi au dimanche de 11h à 14h



Pancakes choco-noisette - 9€

3 pancakes fluffy, pâte à tartiner choco-noisette, noisettes chouchou, crème fouettée vanille

Biscoff Pancakes / French Toast - 12€ (Pancakes x3 ou French toast)

Pâte à tartiner spéculos, ganache chocolat blanc, éclats de spéculos

Granny Pancakes / French Toast - 12€ (Pancakes x3 ou French toast)

Ganache chocolat blanc, caramel de pomme, compote de pomme et pomme fraîche

Dubaï Pancakes / French Toast - 15€ (Pancakes x3 ou French toast)

Pâte à tartiner pistache, coulis chocolat au lait, kadaïf, éclats de pistache

Granola Bowl - 9€

Granola maison, yaourt grec, fruits de saison, éclats de pistache, miel

Açaï bowl - 10€

Açaï, granola maison, fruits de saison, noix caramélisées

Formule Brunch

Un plat salé et un plat sucré au choix, café filtre à volonté, un jus d'orange

30€

+ 2€ Monsieur Truffe

Formule du jour

Entrée, plat et 1 cookie

18€

Entrée et plat ou plat et 1 cookie

15€

Du mercredi au vendredi

Petite formule Brunch

Un plat salé au choix, Potage du jour ou salade verte, un cookie

19€

+ 2€ Monsieur Truffe
Du mercredi au vendredi



COFFEE SHOP



Le café

Expresso - 1,50€

Shot de café de spécialité - **MOKXA SAUDADE**

(Blend du Brésil - 40% BOURBON NATURE,
60% CATUAI HONEY)

Allongé - 1,70€

Expresso, eau chaude

Café filtre - 4€

(café de spécialité, origine variable)

Double expresso - 3€

Deux expresso

Noisette - 2€

Expresso, nuage de lait

Latte - 3,50€

Expresso, beaucoup de lait texturé

Flat White - 3,50€

Deux expresso, lait texturé

Cappuccino - 3,50€

Expresso, lait texturé

Moka - 4€

Expresso, poudre de cacao bio 57%, lait
texturé

Moka blanc - 4€

Expresso, chocolat blanc, lait texturé

Thé / infusion DAMMAN - 3€

Le matcha

Matcha latte - 4€

Matcha, lait texturé

Matcha latte vanille - 4,5€

Matcha, lait texturé, sirop de vanille

Matcha pistache - 5€

Matcha, praliné pistache, lait texturé

Matcha chocolat blanc - 5 €

Matcha, chocolat blanc, lait texturé

Matcha glacé framboise - 5,50€

Matcha, lait, purée de framboise,
crème fouettée framboise

Personnalise ta boisson

Shot d'expresso - 0,5€

Sirop - 0,5€

Noisette - Vanille - Caramel

Version glacée - offert

Lait végétal - offert

Avoine - Amande

Les supers smoothies

Éclat des bois - 7€

Banane, cassis, myrtille, mûre, lait d'amande, sirop d'érable

Soleil d'automne - 7€

Ananas, mangue, papaye, lait d'amande, sirop d'érable

Douceur de printemps - 7€

Banane, fraise, lait d'amande, sirop d'érable

Le petit déjeuner

Servi de 8h à 11h

Croissant au beurre d'Isigny - 1,50€

Pain au chocolat au beurre

d'Isigny - 1,50€

Tartines de pain frais et confiture - 4€

Oeufs brouillés et bacon - 6€

Granola Bowl - 9€

Açaï Bowl - 10€

Power Breakfast - 13€

Pain au céréales, fromage frais aux herbes, bacon, cheddar, guacamole, oeuf au plat

Formule petite faim - 6€

Jus d'orange, expresso, croissant

OU pain chocolat OU tartines de pain frais et confiture

Formule grande faim - 12€

Jus d'orange, expresso, croissant OU pain

chocolat OU tartines de pain frais et confiture, oeufs brouillés et bacon

Fancy drinks

Latte Macchiato - 4€

Shot de café, lait texturé, sirop au choix

Latte pistache - 5€

Shot de café, praliné pistache, lait texturé

Latte Spéculos - 5,50€

Shot de café, pâte à tartiner spéculos, lait texturé, chantilly, brisures de spéculos

Latte Kinder Bueno - 5,50€

Shot de café, pâte à tartiner chocolat blanc noisette, lait texturé, chantilly, kinder bueno

Cappuccino crème

brûlée - 4,50€

Expresso, sirop de vanille, lait texturé, sucre caramélisé

Chai latte - 4,5€

Épices Chai, lait texturé

Chocolat chaud

maison - 5,50€

Chocolat au lait, chocolat noir, sucre glace, lait texturé

Golden latte 4,5€

Curcuma, cannelle, datte, gingembre, cardamome, poivre noir, lait (anti-inflammatoire et détox)

Le MOKA & MIEL - 5€

Expresso, Poudre de cacao bio 57%, lait, chantilly, tuile de miel



N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

LES BOISSONS

Les boissons. fraîches

Coca / Coca zéro - 3,50€
Ice tea - 3,50€
Orangina - 3,50€
Schweppes agrumes - 3,50€
Jus d'oranges pressés - 4,50€
Jus de fruit Grannini - 3,50€
Kombucha pêche sureau - 5€
Kombucha framboise
hibiscus - 5€
Sirop à l'eau - 1,90€
Diabolo - 2€
Carola rouge 50cl - 2,50€
Carola rouge 1L - 4,50€
Carola bleue 50cl - 2€
Carola bleue 1L - 4€
Perrier 33cl - 3€

Les bières

Uniquement en accompagnement du repas

Gallia Champ Libre 33cl - 4,5€
Gallia Weiss & Versa 33cl - 5€
Christal IPA Mont Blanc 33cl - 6€
Bleue du Mont Blanc 33cl - 5€
Desperados Original 33cl - 4€

Thés Glacés maison

Pêche, vanille, miel, thé noir
vanille - 5€
Mague, fruit de la passion,
vanille, thé noir vanille - 5,50€

Infusions pétillantes Symples

Détox : Pomme Sureau - 5,50€
Relax : Verveine Cerise - 5,50€
Énergisante : Thym Citron - 5,50€

Les vins du verre

Uniquement en accompagnement du repas

Vaqueyras - 5,50€ (Arnoux et Fils)
Pinot gris - 4€ (AOC Joseph Cattin)
Coteaux du Layon - 4,50€ (Domaine du
Petit Metris)
Figuerette - 4€ (IGP Pays d'Oc - Domaine
de la Clapière)
Côtes de Provence - 4€ (Masfleurey)

LES ALLERGÈNES

-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
-  Crustacés et produits à base de crustacés
-  Céleri et produits à base de céleri
-  Œufs et produits à base d'oeufs
-  Moutarde et produits à base de moutarde
-  Poissons et produits à base de poissons
-  Soja et produits à base de soja
-  Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
-  Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  Lupin et produits à base de lupin
-  Arachides et produits à base d'arachide
-  Mollusques et produits à base de mollusques