



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 Bénédicte - 16€

*Croissant au beurre d'Isigny, crème de cheddar, œufs 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, roquette

Breakfast Pancakes - 16€

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

Hangover Bun - 17€

Bun brioché, chili guacamole, poulet croustillant, cheddar, œuf au plat, coleslaw, pommes de terre rattes rôties

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.*

Sucré

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

Strawberry Fantasy - 13 € (Pancakes x3 ou French toast)

Compotée de fraises, fraises fraîches, crème mascarpone vanillée, noix de pécan, sirop d'érable

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

Pâte à tartiner pistache, coulis chocolat au lait, kadaif, crème mascarpone pistache, 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

Espresso - 1,50€

Shot de café de spécialité - **MOKXA SAUDADE**
(Blend du Brésil - 40% BOURBON NATURE,
60% CATUAI HONEY)

Allongé - 1,70€

Espresso, eau chaude

Café filtre - 4€

(café de spécialité, origine variable)

Double espresso - 3€

Deux espresso

Noisette - 2€

Espresso, nuage de lait

Latte - 3,50€

Espresso, beaucoup de lait texturé

Flat White - 3,50€

Deux espresso, lait texturé

Cappuccino - 3,50€

Espresso, lait texturé

Moka - 4€

Espresso, poudre de cacao bio 57%, lait
texturé

Moka blanc - 4€

Espresso, 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'espresso - 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€

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 tartines de pain frais et confiture

Formule grande faim - 12€

Jus d'orange, expresso, croissant 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

Pour les gourmands...

Pancakes choco-noisette - 9€ (de 11h à 18h)

3 pancakes moelleux, pâte à tartiner choco-noisette, noisettes choucho, crème fouettée vanille

Biscoff Pancakes - 12€ (de 11h à 18h)

3 pancakes moelleux, pâte à tartiner spéculos, crème fouettée vanille, éclats de spéculos

Découvrez les pâtisseries du moment dans notre vitrine, faites maison et avec amour

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 au verre

Uniquement en accompagnement du repas

- Vacqueyras - 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'œufs
- 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