



# Everyday Brunch

Du mercredi au dimanche de 11h à 14h

## Sunny avocado toast - 15€

*Pain aux céréales, houmous aux poivrons grillés, avocat, 2 œufs mollets, fêta, roquette, grenade*

## Salade garde la pêche - 15€

*Pêche rôtie, avocat, poulet croustillant, burrata entière, tomates cerises, roquette*

## Croissant Bénédicte - 16€

*Croissant au beurre d'Isigny, crème de cheddar, 2 oeufs mollets, jeunes pousses d'épinards, duxelle de champignons*

*Protéine au choix : jambon - saumon fumé - halloumi*

## Shakshouka - 15€

*Compotée de tomates et poivrons, 2 œufs mollets, fêta, herbes fraîches, pain aux céréales toasté*

## Sweety Chicken Baos - x2 : 15€ / x3 : 19€

*Baos moelleux, poulet croustillant, sweety sauce, carottes, cacahuètes grillées*

## Breakfast Pancakes - 16€

*2 pancakes fluffy, 2 oeufs au plat, avocat, poitrine fumée marinée au thym, moutarde à l'ancienne et miel, ciboulette fraîche*

## Big Bagel - Jambon : 15€ / Saumon : 17€

*Bagel aux céréales, cream cheese aux herbes, avocat, carottes, salade verte*

*Protéine au choix : jambon - saumon fumé*

### 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

## **Douceur du verger - 13€**

3 pancakes fluffy, pêches rôties, fraises fraîches, coulis de pêche, crème mascarpone au thym, sirop d'érable

## **John Lemon - 12€**

3 pancakes fluffy, crémeux citron vert, glaçage royal au pavot bleu, gel au citron vert

## **Pistachio berries - 15€**

3 pancakes fluffy, pâte à tartiner pistache maison, coulis de framboise, éclats de pistache

## **Granola Bowl - 9€**

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

## **Açaï bowl - 10€**

Açaï, yaourt grec, granola maison, fruits de saison, noix de pécan caramélisées

## Formule Brunch

Un plat salé et un plat sucré au choix, un café (expresso, allongé ou cappuccino), un jus d'orange pressé

**30€**

## 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€**

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 - 4,50€

(café de spécialité, origine variable)

Double espresso - 3€

Deux espresso

Noisette - 2€

Espresso, nuage de lait

Latte - 3,80€

Espresso, beaucoup de lait texturé

Flat White - 4,50€

Deux espresso, lait texturé

Cappuccino - 3,50€

Espresso, lait texturé

Moka - 4€

Espresso, poudre de cacao bio 57%, lait  
texturé

Moka blanc - 4,50€

Espresso, chocolat blanc, lait texturé

Thé / infusion DAMMAN - 3,50€

### Le matcha

Matcha latte - 4,50€

Matcha, lait texturé

Matcha latte vanille - 5€

Matcha, lait texturé, sirop de vanille

Matcha pistache - 5,50€

Matcha, praliné pistache, lait texturé

Matcha chocolat blanc - 5€

Matcha, chocolat blanc, lait texturé

Matcha glacé framboise - 5,50€

Matcha, lait, purée de 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

### Soleil d'automne - 7€

Ananas, mangue, papaye

### Douceur de printemps - 7€

Banane, fraise

## 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 aux 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 - 4,50€

Shot de café, lait texturé, sirop au choix

### Latte pistache - 5,50€

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

### Chaï latte - 4,50€

Épices Chaï, lait texturé

### Chocolat chaud

#### maison - 5€

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 - 5,50€

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 chouchou, crème fouettée vanille

### Pistachio Berries - 15€ (de 11h à 18h)

3 pancakes fluffy, pâte à tartiner pistache maison, coulis de framboise, éclats de pistache

**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 - 3,60€
- Ice tea - 3,60€
- Orangina - 3,60€
- Schweppes agrumes - 3,60€
- Jus d'oranges pressées - 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, thé noir  
vanille - 5€
- Mangue, 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**

- 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