



MASLOW

La liste des allergènes contenus
dans nos assiettes est disponible ici
et auprès de nos équipes.

14 quai de la mégisserie
75001 Paris



SUNDAY 1 29€

PAIN BIO AU LEVAIN NATUREL

(Beurre + Beurre de cajou  + Caramel  + Miel)

+ 3 ASSIETTES SUCRÉES ou SALÉES

+ 1 BOISSON CHAUDE *

SUNDAY 2 39€

SUNDAY 1

+ 1 COCKTAIL classique ou signature

* café, thé, infusion, cappuccino et latte, autres boissons
chaudes en supplément.

BRUNCH



Assiettes sucrées

Formule brunch,
choisissez 3 assiettes dans la
selection sucrée et salée

PAIN PERDU TATIN

Brioche, pommes caramélisées, crème montée

FIGUE

Figues crues et confit de figue, meringue vegan, crème montée coco

BUCKET DE CHOUX

Choux vanille, cœur caramel beurre salé

CHOCOLAT

Crèmeux chocolat-coco, caramel, crumble cacao fleur de sel

MILLE-FÈS

Pâte filo crispy, crème légère, pistaches, fleur d'oranger

Assiettes salées

MUSHROOM & CHEESY BRIOCHE

Brioche, champignons au miso, sauce au comté, ciboulette

TURKISH EGGS

Labneh au yaourt de brebis, œufs parfaits, coriandre, chili oil

OMELETTE CHERMOULA

Œufs, poivrons rôtis, kimchi, sauce chermoula, coriandre, persil

SUCRINE GRILLÉE

Sauce creamy, câpres, citron, chapelure croustillante

POIREAU BRÛLÉ AU CURRY DOUX

Poireau caramélisé, curry doux, crème de coco, coriandre, cacahuètes

BHAJI D'OIGNON SAUCE DELUXE X 3

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, sauce creamy aux herbes

CARPACCIO DE CHOU RAVE

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

CRISPY EGG X 1

Œuf pané, mayo aux herbes, câpres séchées

GNOCCHI CACIO E ZAATAR

Gnocchi, tomme de brebis, zaatar

COMTÉ SQUASH

Butternut rôti, crème de comté, chapelure de pain aux herbes

THE NOT BORING SALAD

Râpée de chou rouge, pomme, carotte, vinaigrette punchy, gomasio aux algues

PORTOBELLO KATSU

Champignon pané, sauce Shibuya

Cocktails Signatures

Inclus dans le
brunch Sunday 2 à 39€

LE NANTISSEMENT 15cl Hibiscus épicé / Citron vert / Eau-de-vie de poire 

L'EXTRACTION 12cl Thé genmaïcha / Citron jaune / Sirop de miel / Rhum

LE MARGOULIN 12cl Citron / Jalapeño / Chartreuse / Mezcal 

L.M.L.G. 17cl Gin / Quinquina / Soda tonic de raisin 

LE TABTTS 15cl Figue / Kombucha / Vinaigre balsamique / Vodka 

LE BRIOCHÉ 17cl Rhum infusé / Verjus / Sirop seigle & vanille / Cidre

Vous pouvez aussi nous demander les grands classiques :

Mojito, Moscow Mule, Negroni, Spritz, Margarita, Ti-punch, Caipirinha, Espresso Martini

Café & Thé

*Inclus dans le
brunch avec un
supplément de 3,5€

EXPRESSO / DOUBLE

CAPPUCCINO / LATTE

THÉ / INFUSION

CHAÏ LATTE*

GLODEN LATTE*

BLACK SESAME LATTE*

MATCHA LATTE*



les petits +

25cl	1l.	
4€	13€	CITRONNADE
4€	13€	BISSAP
4€	13€	THÉ GLACÉ
4€	13€	GENMAÏCHA GLACÉ
4,5€	15€	ORANGE PRÉSSÉE
5€	16€	CITRON PRESSÉ

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés.
Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.



SANS GLUTEN



PLATS VEGAN