



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€

- + 3 ASSIETTES SUCRÉES ou SALÉES
- + 1 BOISSON CHAUDE *

SUNDAY 2 35€

SUNDAY 1

- + 1 COCKTAIL Royal Bergamote
(Pet'nat rosé / Sirop bergamote / Zeste de citron)

* 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 crue montée

MAHALEPI AUX AGRUMES (V) (G)

Crème aux zestes d'agrumes, segments d'orange et de citron

BUCKET DE CHOUX

Choux crème crue vanille, cœur caramel beurre salé

CHOCOLAT (V)

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

MILLE-FÈS

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

COING & BERGAMOTE

Financier noisette bergamote, coing poché, chantilly crème crue au Earl Grey

Assiettes salées

MUSHROOM & CHEESY BRIOCHE

Brioche, champignons au miso, sauce au comté, ciboulette

TURKISH EGGS (G)

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

OMELETTE CHERMOULA

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

HOT CAROTTE (V) (G)

Carottes multicolores rôties, condiment agrumes et chipotle, segments d'orange et de citron

POIREAU BRÛLÉ AU CURRY DOUX (V) (G)

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

BHAJI D'OIGNON SAUCE DELUXE X 3 (V) (G)

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

CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (G)

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

CRISPY EGG X 1

Œuf pané, mayo aux herbes, câpres séchées

GNOCCHI CACIO E ZAATAR

Gnocchis, tomme de brebis, zaatar

COMTÉ SQUASH

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

THE NOT BORING SALAD (V) (G)

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

PORTOBELLO KATSU (V)

Champignon pané, sauce Shibuya

Café & Thé

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

EXPRESSO / DOUBLE

CAPPUCCINO / LATTE

THÉ / INFUSION

CHAI LATTE*

GOLDEN 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

ZESTE
DE CITRON

SIROP
BERGAMOTE



PET'NAT ROSÉ

+ 6 €
Royal Bergamote

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

(G) SANS GLUTEN (V) PLATS VEGAN

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€.