

**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 sélection sucrée et salée

## PAIN PERDU TATIN

Brioche, pommes caramélisées, crème crue montée

## MAHALEPI AUX AGRUMES

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

## BUCKET DE CHOUX

Choux crème crue vanille, cœur caramel beurre salé

## CHOCOLAT

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, crème crue montée au Earl Grey

# 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 CHÈVRE CHERMOULA

Œufs, sauce chermoula aux blettes, chèvre, coriandre

## SPICY CAROTTE

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

## POIREAU BRÛLÉ AU CURRY DOUX

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

## DARPHIN & CHILI MAYO

Frites de pommes de terre râpées, mayo vegan relevée

## CARPACCIO DE CHOU RAVE

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

## CRISPY EGG X 1

Œuf pané, mayo aux herbes, câpres séchées

## GNOCCHI TRUFFE (+3€)

Gnocchi, crème champignons aux truffes, tomme de brebis

## 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

## Café & Thé

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

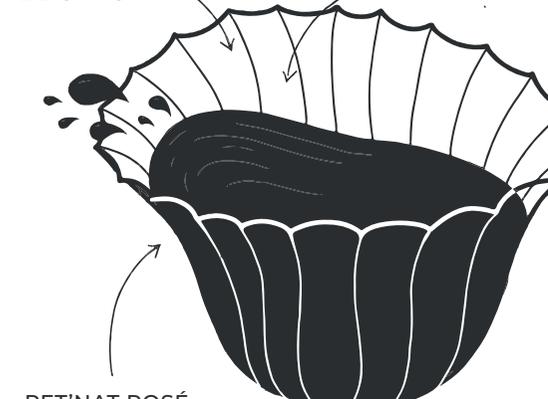
EXPRESSO / DOUBLE  
CAPPUCCINO / LATTE  
THÉ / INFUSION  
CHAÏ LATTE\*  
GLODEN LATTE\*  
BLACK SESAME LATTE\*  
MATCHA LATTE\*

BLEND  
SIGNATURE  
MASLOW

les petits +	
25cl	1l.
4€	13€
4€	13€
4€	13€
4€	13€
4,5€	15€
5€	16€

ZESTE DE CITRON

SIROP BERGAMOTE



PET'NAT ROSÉ

+ 6 €  
**Royal Bergamote**

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

 SANS GLUTEN  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€.