

Brunch

M

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



Sunday 1 ↗

29 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*

Sunday 2 ↗

35 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*
- 1 SPRITZ OU ROYAL BERGAMOTE
(Pet'nat rosé / Sirop bergamote / Zeste de citron)

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

Café & thé

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

ESPRESSO / DOUBLE
CHICOREXPRESSO
CAPPUCCINO / LATTE
CHICOCCINO
THÉ / INFUSION
CHOCOLAT CHAUD
CHAÏ LATTE*
GOLDEN LATTE*
BLACK SESAME LATTE*
MATCHA LATTE*
BAGDAD LATTE*



Petit plus

Demander la carte
complète de nos drinks

25 cl.

1 l.

4 €	13 €	CITRONNADE
4 €	13 €	BISSAP
4 €	13 €	THÉ GLACÉ
4 €	13 €	GENMAÏCHA GLACÉ
4,5 €	15 €	ORANGE PRESSÉ
5 €	16 €	CITRON PRESSÉ

Spritz OU Royal Bergamote

Pet'nat rosé
Sirop bergamote
Zeste de citron

6 €

→ DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

Assiettes sucrées

PAIN PERDU TATIN

Brioche, pomme caramélisée, crème montée

BUCKET DE CHOUX

Choux crème vanille, coeur de caramel salé

STICK CHOCOLAT GRAND CRU (V)

Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux choco-coco

RIZ AU LAIT DE COCO (V) (G)

Riz au lait de coco, orange confite, segment de citron, caramel, citron noir

ROCHER PRALINÉ NOISETTE

Financier noisette, coulant praliné, noisette concassée, chocolat au lait

Assiettes salées

MUSHROOM & CHEESY BRIOCHE

Brioche, champignons au miso, sauce au comté, ciboulette

TURKISH EGGS (G)

Labneh au yaourt de brebis, œuf parfait, coriandre, chili oil

FRIED CAULIFLOWER WING (V) (Fried)

Choux-fleurs frits à la coréenne, sauce aigre douce piquante, coriandre, citron

PORTOBELLO KATSU (V) (Fried)

Champignon pané, sauce Shibuya

FRITTO MISTO AUX ÉPICES (V)

Aubergine et courgette frites, mix d'épices douces : curry, paprika fumé, algues, et quartier de citron jaune

PATATE DOUCE MAFÉ ET CRISPY RICE (V)

Patate douce rôtie, sauce tomate cacahuète, crispy rice, coriandre

(V) VEGAN (V) VEGANISABLE (G) SANS GLUTEN

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.

FORMULE BRUNCH
Choisissez 3 assiettes dans la sélection sucrée et salée



CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (G)

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

OEUF PARFAIT, CRÈME CHAMPIGNON (G)

Crème de champignons, poêlée de pleurotes et de champignons de Paris, œuf, cerfeuil

GNOCCHI TRUFFE (+3€)

Gnocchi, crème de champignons à la truffe, tomme de brebis

PAJEON AUX CÉBETTES (V)

Galette de cébettes, sauce moutarde aigre douce, green vegan mayo

MASLOW