

# Brunch <sup>M</sup>

## 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 <sup>OU</sup> Royal Bergamote

10 €

Pet'nat rosé  
Sirop bergamote  
Zeste de citron

→ DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

# Assiettes sucrées

## PAIN PERDU TATIN

Brioche, pomme caramélisée, crème montée

## BUCKET DE CHOUX

Choux crème vanille, cœur de caramel salé

## STICK CHOCOLAT GRAND CRU (V)

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

## RIZ AU LAIT (V) (S)

Riz au lait coco, pistache, verjus, nougatine de graines de courge

## ROCHER PRALINÉ CACAHUÈTE

Financier cacahuète, coulant praliné cacahuète, caramel beurre salé, chocolat au lait

## FROZEN PASTÈQUE (V) (S)

Purée de pastèque, sirop bissap épicé

### FORMULE BRUNCH

Choisissez 3 assiettes dans la sélection sucrée et salée



# Assiettes salées

## EGG BUN ROLL

Roll feuilleté, oeuf sur le plat, jaune coulant, sabayon beurre banc, champignon frit

## BBQ HASHBROWN (Fried)

Pomme de terre râpée croustillante au morbier, dip de haricot rouge et sauce barbecue, tomme du Béarn fondue

## FRIED CAULIFLOWER WING (V) (Fried)

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

## SUCRINE KIMCHI (V) (S)

Sucrine, kimchi, veganaise nori, peanut butter, nori torréfié

## PAN CON TOMATE (V)

Pain toasté, tomate râpée à l'ail, nduja de tomate spicy, vinaigrette d'eau de tomate

## CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (S)

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

## KTIPITI EGGS (S)

Oeuf mimosa, crème poivron-fêta, pickle d'échalote

## GNOCCHI CACIO E ZAATAR

Gnocchi, crème zaatar, tomme du Béarn

## Socca Artichaut (V) (S)

Galette de pois chiche, artichaut, veganaise aux herbes, huile à l'olive noire, ciboulette, cerfeuil

## PORTOBELLO KATSU (V) (Fried)

Champignon pané, sauce Shibuya

(V) VEGAN (V) VEGANISABLE (S) 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.

# MASLOW