

BRUNCH 1



BRUNCH 2



1 OEUF au choix 2 ASSIETTES SUCRÉES et/ou SALÉES 1 BOISSON CHAUDE*

1 OEUF au choix 2 ASSIETTES SUCRÉES et/ou SALÉES 1 BOISSON CHAUDE* 1 COCKTAIL

*café, thé, cappuccino, chicorexpresso, chicoccino, chocolat chaud et latte, autres boissons chaudes en supplément.

OEUF

ŒUF À LA COOUE & CAVIAR D'ALGUE

Oeuf à la coque, mouillette briochée beurrée, crème battue, caviar d'algue

FGG BUN

Pain au lait, oeuf brouillé à la truffe, croûte viennoise aux herbes

SUNNY SIDE UP & JUS RÉDUIT

Pain brioché, oeuf au plat, beurre à l'ail des ours, comté, jus de légume réduit

SALÉE

POTATOES CHURROS DELUXE Fied



Churros de pomme de terre, sauce Kreamy deluxe, tomme du Béarn

POIREAU FONDANT, SAUCE DU DIMANCHE ©

Poireau, beurre blanc crémé au vermouth

FREGOLA À LA CRÈME DE COMTÉ, OEUF COULANT

Petite pâte sarde, jaune d'œuf, crème de comté, beurre de sauge

PORTOBELLO RÔTI, SAUCE POIVRE VERT

Portobello, chapelure beurre persillé, sauce poivre vert, épinard

PATATE DOUCE COCO-MASALA VIG

Patate douce rôtie au garam masala, sauce coco-citronnelle, huile de paprika fumé, coriandre

SUCRÉE

DONUT CHOCOLAT & CARAMEL

Donut, nappage rocher chocolat et caramel au beurre salé, streusel

RIZ AU LAIT (V)

Riz au lait de coco, caramel fleur de sel, nougatine noisette et graine de courge

CRÊPE MILLE TROUS (V)

Pile de crêpe mille-trous, sirop de pomme, orange confite, citron jaune, amande et fleur d'oranger

@MASLOW RESTAURANTS

COCKTAIL SIGNATURE

Avec alcool

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

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

LE SAV | 12cl | Sirop de prune / Poivre de cassis / Gin / Jus de citron jaune

THE MIRROR | 10cl | Sirop de fraise et de poivre de Java / Citron vert / Vermouth rouge / Fiba

LA CLIM | 12cl | Rhum ambré / Sirop d'orgeat / Fleur d'oranger / Pastis / Citron vert

Sans alcool

LE COMMERCIAL | 21 cl | Sirop de prune / Poivre de cassis / Tonic / Jus de citron jaune

LE CASH | 14 cl | Betterave / Poivre / Citron vert

LA VALO | 12 cl | Earl grey / Sirop aux épices / Mousse de bergamote

THÉ & CAFÉ

*Inclus dans le brunch avec un supplément de 3.5€

ESPRESSO / DOUBLE **CAPPUCCINO**

LATTE

THÉ / INFUSION

CHICOREXPRESSO

CHICOCCINO

CHOCOLAT CHAUD

CHAÏ LATTE*

GOLDEN LATTE* BLACK SESAME LATTE*

MATCHA LATTE*

BAGDAD LATTE*



Toutes nos

boissons existent en version ICED

(sauf le thé).

Demander la carte complète de nos drinks

2	5	C	١.	ı
4	€			

1 l.

13 € CITRONNADE

4€ 13 € BISSAP

13 € THÉ GLACÉ 4 €

13 € GENMAÏCHA GLACÉ 4€

ORANGE PRESSÉ 15€ 4,5€





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

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.