MASLOW TEMPLE

BRUNCH 1 — 29 €

+ 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
+ BOISSON CHAUDE*

BRUNCH 2 — 35 €

+ 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
+ 1 BOISSON CHAUDE*
+ SPRITZ OU SAINT-GERMAIN SPRITZ

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

THÉ & CAFÉ

*Boisson au lait d'avoine, à la demande au lait de vache
*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).

PETIT PLUS

Demander la carte complète de nos drinks

25 cl.	1 l.	
4 €	13 €	CITRONNADE VERJUS
4 €	13 €	BISSAP
4 €	13 €	THÉ GLACÉ
4 €	13 €	GENMAÏCHA GLACÉ
4,5 €	15 €	ORANGE PRESSÉ



T-SHIRT 35 €
BANDANA 25 €

Spritz OU Saint-Germain spritz — 12 €

Pet'nat rosé
Liqueur de sureau
Eau pétillante

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

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_RESTAURANTS
Fried
(A) ALCOOL
(G) GLUTEN-FREE
(V) VEGANISABLE
(V) VEGAN

SUCRÉES

CRÊPE MILLE-TROUS (V)
Crêpes mille-trous, crème de coco, sirop de pandan, graine de courge torréfiée

PARIS-BEYROUTH
Choux, crème sésame, craquelin sésame, pralin, fleur d'oranger

CRÈME MONT WHITE (G)
Crème caramel à la fleur de sel, noix de coco râpée, langue de chat

CHOCO ZAATAR (V)
Tarte cacao, pralin de courge et zaatar, crémeux choco

CITRON GIVRÉ (V) (G)
Sorbet citron, coco torréfiée, estragon

SALÉES

SPICY EGG SANDO
Pain brioché japonais, oeuf mimosa, pousse d'épinard, pickle, mayo vegan chipotle, ciboulette

ŒUF À LA COQUE & CAVIAR D'ALGUE
Oeuf à la coque, mouillette briochée beurrée, crème battue, caviar d'algue

PATATE DOUCE MOQUECA (G) (V)
Patate douce rôtie au thym, sauce moqueca coco et piquillos, pâte de citron, huile de coriandre

POTATOES CHURROS DELUXE Fried
Churros de pomme de terre, sauce Kreamy deluxe, tomme du Béarn

OKONOMIYAKI
Omelette japonaise au chou frisé, smoky soy sauce, sauce gingembre, pickle d'oignon rouge

POIREAU SATÉ (G) (V)
Poireau brulé, sauce saté coco et citron vert, cacahuètes torréfiées, coriandre

CARPACCIO DE BETTERAVE (G) (V)
Carpaccio de betterave, vinaigrette sésame, pickle de betterave, cébette, gomasio

SALADE CHOUSAR (V)
Chou blanc émincé, sauce césar vegan, tomme de brebis, croûton de pain

FREGOLA À LA CRÈME DE COMTÉ, OEUF COULANT
Petite pâte sarde, jaune d'œuf, crème de comté, beurre de sauge

FRESH CHEESE AND TOMATO (G)
Fromage frais de brebis, confiture de tomate, chipotle

KÖFTE (V) Fried
Lentilles vertes, menthe fraîche, chapelure panko, green sauce persil et olives