

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, autres boissons chaudes 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

Pet'nat rosé
Liqueur de sureau
Eau pétillante

10 €

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.

SUCRÉES

CRÊPE MILLE-TROUS (V) (Exclu brunch)

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

RAISIN GIVRÉ (V) (A)

Sorbet raisin, sirop de vin perdu, raisin soir, gavotte

CITRON GIVRÉ (V) (G)

Sorbet citron, coco torréfiée, estragon

@MASLOW_RESTAURANTS

SALÉES

SPICY EGG SANDO (Exclu brunch)

Pain brioché japonais, oeuf mimosa, concombre, pickle, mayo vegan chipotle, ciboulette

ŒUF À LA COQUE & CAVIAR D'ALGUE (Exclu brunch)

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

CARPACCIO COURGETTE (G) (V)

Courgette, épine-vinette, mélasse de pomme

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

ARTICHAUT SABAYON (G)

Demi artichaut, sabayon au beurre noisette, paprika fumé

CARPACCIO DE BETTERAVE (G) (V)

Carpaccio de betterave, vinaigrette sésame, pickle de betterave, cébette, gomasio

SALADE BRUTUS (V)

Sucrine émincée, 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

AUBERGINE MILANAISE (V) (Fried)

Aubergine panée, sauce tomate, quartier de citron

Fried

ALCOOL

(A)

GLUTEN-FREE

(G)

VEGANISABLE

(V)

VEGAN

(V)