

B R E A K F A S T

Formule safranier

JUSQU'À 11 H 30 - UNTIL 11:30 A.M.

Une boisson chaude /Hot drink
Un jus de fruits frais /Fresh Juice
Jus détox /Detox juice +2,50€

Une viennoiserie/A pastry
ou/or
Pain toasté / Toasted bread
(Tranches de pain au levain toastées, beurre et confiture maison/ Slices of toasted sourdough bread, butter and homemade jam)

12€

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 11€

FRESH BOWL 12,50€

Yaourt grec, granola maison à base de fruits secs et noix de coco, fruits de saison, zestes de citron./
Greek yogurt, homemade granola with dried fruits and coconut, seasonal fruits, lemon zest.

FRENCH TOAST 12€

Brioche perdue, fruits frais de saison, crème mascarpone vanille./
Homemade brioche, seasonal fresh fruits, vanilla mascarpone cream.

PANCAKES

Beurre, sirop d'érable. /Butter, maple syrup 9€
Fruits frais de saison, sirop d'érable./
Seasonal fresh fruits, maple syrup. 10€

EGGS 12€

Coque ou au plat ou brouillés
Servis avec une salade de pousses d'herbes fraîches et pain toasté au levain. /
Softboiled egg or sunny side up or scramble eggs
Served with a salad of fresh herb sprouts and toasted sourdough bread.

OMELETTES

Nature /Plain omelette. 13,50€
Jambon fromage ou Jambon ou fromage./
Cheese and Ham, Ham or cheese. 15,00€

B R E A K F A S T & L U N C H

AVOCADO TOAST

Pain au levain toasté, écrasé d'avocat, zestes de citron vert, mélange de graines, œuf poché, herbes fraîches, copeaux de radis./
Toasted sourdough bread, mashed avocado, lime zest, seeds, poached egg, fresh herbs, radish chip.

Végétarien /Vegetarian 17€
Jambon ou Bacon/Ham or Bacon 19,50€
Saumon Gravlax /Gravlax Salmon 21€

OEUF BÉNÉDICTINE

Servi dans un kouglouf toasté, œuf poché, pousses d'épinards frais, sauce hollandaise./
Egg Benedict, toasted kouglouf, poached egg, fresh spinach, hollandaise sauce.

Jambon ou Bacon/Ham or Bacon 19,50€
Saumon fumé /Smoked Salmon 21€
Végétarien / Vegetarian 17€

PANCAKES AVOCADO 19,50€

Pancakes moelleux minute, écrasé d'avocat, zestes de citron vert, saumon Gravlax maison./
Fluffy pancakes, mashed avocado, lime zest, homemade gravlax salmon.

P I T C H O U N Menu

(MOINS DE 12 ANS UNTIL 12 YEARS)

Jus de fruits frais ou Sirop à l'eau
Fresh Juice or Water syrup

&

« Croq' tartine » / Ham foccacia

*Pain toasté, jambon blanc, gratiné au Comté, chips maison./
Ham, comte cheese, homemade chips.*

ou/or

Little Avocado Toast

&

2 Macarons ou Cookie

2 Macarons or Cookie

15€

L U N C H

À PARTIR DE 11H30/FROM 11:30 AM

TUILE CROUSTILLANTE FEUILLETÉE 24€

Brouillade d'œufs au champignons de saisons poêlées et crévés, copeaux de parmesan & noisettes torréfiées./
Scrambled eggs with sautéed and creamy mushrooms, Parmesan shavings, and toasted hazelnuts.

LE VOL-AU-VENT 25€

Ris de veau, morilles, volaille, jus de volaille réduit./
Sweetbreads, morels, poultry, reduced poultry jus.

POKE BOWL 26€

Graines de quinoa, vinaigrette, sésame, mangue, avocat, pousses de soja, saumon mariné./
Quinoa seeds, vinaigrette, sesame, mango, avocado, soy sprout, marinated salmon.

SALADE CÉSAR 19€

Salade romaine, blanc de poulet snacké, petits croûtons poêlés au beurre, bacon grillé, copeaux de parmesan, sauce César et œuf dur./
Romaine salad, snacked chicken breast, small croutons fried in butter, grilled bacon, parmesan shavings, caesar sauce and boiled egg.

LE CROQ'TRUFFE 28€

Pain de campagne, béchamel au Comté & truffe, jambon truffé et parmesan./
Country bread, Comté & truffle béchamel, truffled ham, and Parmesan.

SUGGESTION DU JOUR / SUGGESTION OF THE DAY

Notre suggestion du jour est préparée à partir de produits frais et de saisons, sélectionnés avec soin./
Our dish of the day is carefully prepared using fresh, seasonal ingredients.

Extra

SUR TOUTE LA CARTE /ON ALL THE MENU

Saumon/Salmon 6,50€
Jambon/Ham 5,50€
Bacon 5€
Oeuf/ Egg 2,50€
Avocat/Avocado 5€
Beurre/Butter 2,50€
Confiture / Jam 0,50€

B R U N C H Menu

Une boisson chaude /Hot drink
+
Un jus de fruit frais / Fresh juice

&

Une viennoiserie/A pastry
ou/or

Pain toasté / Toasted bread
(Tranches de pain au levain toastées, beurre et confiture maison./ Slices of toasted sourdough bread, butter and homemade jam).
ou/or

French toast

*Brioche perdue, fruits frais de saison, crème mascarpone vanille./
Homemade brioche, seasonal fresh fruits, vanilla mascarpone cream.*
ou/or

Pancake au sirop d'érable et fruits frais./
Pancake with maple syrup and fresh fruits.

&

Salade de fruits de saison/
Seasonal fresh fruits salad

&

Oeuf bénédicte/Egg Benedictine
Jambon, Bacon ou Saumon /Ham, Bacon or Salmon
ou/or

Avocado toast

Jambon, Bacon ou Saumon /Ham, Bacon or Salmon

Une pâtisserie de notre vitrine/
A pastry from our window

41€

&

*Notre pain nous vient de notre ami Jean-Paul Veziano./
Our bread comes from our friend Jean-Paul Veziano.*

Viandes originaires de France /Meat of French origin.
Bacon originaire d'Italie /Bacon of Italian origin

Prix nets, taxes comprises/Net prices, including Taxes

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits frais /Fresh fruit juice <i>(orange ou pomme ou pamplemousse/orange or apple or grapefruit)</i>	5,00€
Jus détox /Detox juice <i>(Pomme, céleri, concombre, épinards ou Pomme, mangue et gingembre/Apple, celery, cucumber, spinach or apple, mango, and ginger)</i>	6,00€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl	4,70€
Cosy Kombucha <i>(Gingembre, citron bio/Ginger, organic lemon)</i>	5,90€
Riviera limonade artisanale bio 33 cl /Riviera organic artisanal lemonade 33 cl	4,80€
Sirop à l'eau/Syrup with water <i>(menthe, grenadine, citron/mint, grenadine, lemon)</i>	2,50€
Badoit 50 cl	5,50€
Evian 50 cl	5,50€
San Pellegrino 50 cl	5,50€
Fuze Tea pêche/peach 25 cl	3,50€
Thé glacé maison /Homemade iced tea	5,50€

CAFÉS

Tous nos cafés peuvent être servis en version décaféiné sur demande./All our coffees can be served decaffeinated upon request.

Ristretto	2,20€
Espresso	2,20€
Double Espresso	3,90€
Allongé/ Americano	2,80€
Noisette	2,30€
Café crème/ Coffee with milk	3,60€
Cappuccino	3,70€
Flat white	4,50€
Mocaccino	6,00€
Café glacé/Iced coffee	3,00€
Latte macchiato/Glacé/ Iced	5,50€

Extra

Lait soja, amande ou crème/ Soja, almond, cream milk	0,80€
Sirop /Syrup cookie, caramel	0,90€

CHOCOLAT

Chocolat chaud maison/Homemade hot chocolate	5,70€
Babyccino	3,80€

THÉS

Compagnie Coloniale

Thés de saison/Tea of season	6,20€
Thé de Noël/ Christmas tea <i>(Thé noir de Chine, amande et cerise/China tea, almond and cherry)</i>	
Saint-Nicolas Mandarine <i>(Thé noir, vanille & mandarine/Black tea, vanilla & mandarin)</i>	
Thé des neiges <i>(Mélange de thé vert & thé blanc/Green and white mixed tea)</i>	
Rooibos des tropiques <i>(orange, fruits rouges et morceaux de coco/Orange, red fruits, and chunks of coconut)</i>	
Hiver austral <i>(Rooibos, fruits rouges et mandarine/Rooibos, red fruits, and mandarin)</i>	
Thé vert citron et gingembre <i>(Citron et écorces de gingembre/ Limon & ginger zest)</i>	
Praline, chocolat et noisette/Praline, chocolate and hazelnut <i>Balade en terre neuve</i> <i>(Arôme et morceaux de pomme/Aroma and chunks of apple)</i>	

Thés noirs	4,80€
English breakfast	
Earl Grey supérieur à la bergamote/Superior to bergamot	
Darjeeling Himalaya	

Thés verts	4,80€
Menthe	
Jasmin	

Thés blancs	5,70€
Pai mu Tan	

THÉS VERTS JAPONAIS

Jappodo tea

Sencha	8,00€
Hojicha <i>(Thé vert et torréfié/Green tea and roasted tea)</i>	9,00€
Gemmaicha <i>(Thé vert, graines de riz grillées et soufflées/Green tea, roasted and puffed rice grains)</i>	8,00€

INFUSIONS

Maté citron/lemon	5,50€
Une chanson douce <i>(Verveine et fleur d'oranger/Verbena and orange blossom)</i>	5,50€
Douceur des Cimes (tisane) <i>(mélisse, pomme, cannelle, verveine, amande et rose/Lemon balm, apple, cinnamon, verbena, almond and rose)</i>	6,20€

B.
B O N N E F O I

L I L I A N