


## SALADES GOURMANDES

**SALADE GRECQUE**    
Salade romaine, concombre, tomate cerise, féta, olives Kalamata, pickles, menthe, vinaigrette balsamique


**MIDDLE EAST**   
Taboulé de quinoa, halloumi, courgette grillée, salade romaine, houmous, olives Kalamata, crackers, huile d'olive-citron-miel

**TAI CHI**  
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, spaghetti de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame

**CHICKEN QUINOA BOWL**  
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

**CRISPY QUINOA**  
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel

**CAESAR**  
Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

**SWEET NIÇOISE**   
Salade romaine, pousses d'épinard, filet de thon de Tarifa, œuf poché, haricots verts, patates douces, tomates cerise, pickles, olives Kalamata, huile d'olive-citron-miel

**SMASH BOWL**  
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja & sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth

*Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO\**

## PLATS CHAUDS

**AUBERGINE À LA PARMIGIANA**   
Fiore di latte, coulis de tomate, roquette

**PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME**   
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés

**CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO** (*disponible en version veggie*)  
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée

**LINGUINES AU SAUMON**  
Linguines au saumon, crème au citron & aneth, Grana Padano

**LINGUINES ALFREDO**  
Sauce tomate crémée, poulet, pousses d'épinard, Grana Padano

## TOASTS

**AVOCADO TOAST**  
Pain nordique BIO, avocat slicé, féta, grenade, sésame, salade verte

**TARTINE CAPRESE**  
Pain nordique BIO, tomate, mozzarella di bufala, câpres, crème de balsamique, roquette  
*Avec du saumon fumé +5€*

## PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2,5	CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS	3,5
DEMI AVOCAT	3	SALADE VERTE - RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES	5
HALLOUMI GRILLÉ	5	SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	5

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl)

<b>GINGER ADDICT</b> Pomme, citron, gingembre	<b>WAKE UP</b> Carotte, pomme, gingembre
<b>FRESH</b> Ananas, pomme, menthe fraîche	<b>GREEN JUICE</b> Concombre, pomme, gingembre
<b>IPANEMA</b> Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	<b>GOOD MOOD</b> Pomme, kiwi, citron
<b>LEMONANA</b> Citron, menthe, limonade	



## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> Plate ou gazeuse 75 cl	3,5
<b>EAU DÉTOX</b> Concombre & menthe 75 cl	4
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	6
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE</b> 33 cl	4,5
<b>FUZÉ TEA</b> Pêche 25 cl	4,5
<b>PERRIER</b> 33 cl	5,5
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b> 25 cl / 50 cl	5 / 8,5

**LE BRUNCH**  
*Samedi, Dimanche & jours fériés*

**ASSIETTE BRUNCH 19,9**  
**FORMULE 29**

—

**COCKTAIL FRAIS PRESSÉ - 25 CL**  
*Au choix : Green juice ou Wake up*

—

**BOISSON CHAUDE**  
*Au choix : Café, chocolat chaud, thé ou infusion Mariage Frères. (Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal +1€)*

—

**ASSIETTE BRUNCH**  
Pain brioché artisanal multigrains\*, Cheddar, Œufs pochés, Salade, Sauce Hollandaise\*, Avocat, Pommes grenailles  
*Supplément saumon fumé +3,5€*  
*Supplément poulet ou aiguillette végétale +3€*  
*Supplément Pastrami de boeuf +3,5€*

—

**DESSERT**  
Pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan  
*ou Fromage blanc 0%, muesli & miel*

## BURGERS

**CHICKEN BURGER** 14,5  
Poulet croustillant, tomate, salade verte, mayonnaise miel-moutarde

**NORDIC BURGER** 17,5  
Saumon fumé, coleslaw, mayonnaise, aneth, oignons rouges

**BROOKLYN** 19  
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte  
*Supplément cheddar +1,5€ - Supplément avocat +1,5€*



## Menu Enfant

**PLAT • BOISSON • DESSERT 10**

Demi pavé de saumon, *ou* Mini club poulet *ou* thon, Pommes grenailles  
Sirop à l'eau *ou* jus de pomme pressé  
Crêpe au sucre *ou* Nutella, *ou* Cake du moment

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b>	2,9
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3
<b>DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME</b>	5
<b>GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO</b>	5,5
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,5
<b>GREEN MATCHA LATTE</b>	6,5
<b>THÉS MARIAGES FRÈRES</b>	5
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea	
<i>Les boissons peuvent être servies en version frappées +0,5€ et les lactées servies au lait végétal +1€</i>	

## LES LATTE *de la Main Noire*

<b>GOLDEN LATTE BIO</b> Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	7
<b>BLUE LATTE BIO</b> Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
<b>CHAI LATTE BIO</b> Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave	
<b>UBE LATTE</b> Patate douce violette, ube violet, sucre de betterave, vanille Bourbon de Madagascar	

## OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

*Du Lundi au Samedi 10h à 22h - Les Dimanches de 10h à 18h*



## CLUBS SANDWICHES

**CLUB POULET** 13,5  
Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, pommes grenailles, salade verte, mayonnaise

**CLUB TUNA** 15  
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte

**CLUB SAUMON** 17,5  
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine

**CLUB PASTRAMI** 19  
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

## DESSERTS

**PÊCHE FAÇON MELBA** 8,5  
Chantilly végétale, coulis de fruits rouges


**CRUMBLE POMMES** 8,5

**LE PLUME** 9  
Gâteau au fromage blanc allégé

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 8  
Crème anglaise

**CAKE DU MOMENT** 5,5  
Cake myrtille, glaçage citron *ou* cake aux pépites de chocolat

**COOKIE** 5,5  
Chocolat-noix de pécan

**AÇAÏ BOWL**  10,5  
Açaï BIO\*, banane, muesli, coco rapée, myrtille

**CAFÉ GOURMAND** 10  
crumble, tiramisu framboise, cake du moment

**TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS** 8,5  
Coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé

**BRIOCHE PERDUE** 8  
Caramel beurre salé, fruits frais

**GRÈPE AU SUCRE\*** 5,5  
*Ajoutez des toppings supplémentaires pour +1€*

**Toppings** : Banane *ou* myrtille *ou* kiwi

**Crunchies** : éclats de pistache *ou* muesli *ou* Spéculoos *ou* amande

**Coulis** : Miel *ou* Nutella *ou* Caramel beurre salé *ou* fruits rouges ou chocolat

**BRIOCHE PERDUE** 8  
Caramel beurre salé, fruits frais

## FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix)

Glace au yaourt nature basse calorie

*Topping supplémentaire +1€*

**Toppings** : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, muesli, amande, Spéculoos, chocolat, kiwi, coulis de fruits rouges

## VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
<b>ROUGES</b>			
Côtes du Rhone Amour de Fruits - Domaine Dieu le Fit BIO	6	9	28
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine des Pins	6	9	28

<b>BLANCS</b>			
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour <i>demisec</i>	6	9	28
IGP D'OC Chardonnay - Cellier du Pic	6	9	28

<b>ROSÉ</b>			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers - Domaine des Captives BIO	6	9	28

## SHOTS (7 cl) 3,5

**GINGER SHOT**  
Pomme, gingembre

**LEMON SHOT**  
Citron, gingembre



Paiements acceptés : Espèces, Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus. \* Produit surgelé. DOP = dénomination d'origine protégée. Une carafe d'eau potable sera mise à votre disposition gratuitement sur demande. Liste des allergènes sur demande.

 = sans gluten  = végétarien

AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat.