

• commande au comptoir • service à table •

Breakfast

Œufs & toast 7

2 œufs au plat &
toast de pain de mie maison beurré,
avec au choix :
halloumi grillé ou bacon au sirop d'érable

Pancakes 6

3 pancakes servis avec au choix :
confiture ou chocolat/noisette ou sirop d'érable

de 08h30
à 11h !

Le Yaourt 6,5

Bol de yaourt servi avec
confit de yuzu, granola au miel
et fruits frais de saison

Overnight Pudding 6,5

porridge overnight d'avoine
au lait végétal, avec compote,
graines et cranberries

Lunch

• cuisine ouverte jusqu'à 14h30 •

sans
réservation



Sandwich

• Pains, garnitures et sauces maison •

Club Pink Egg 7,5

Pain de mie, Oeuf mayo citron ciboulette,
relish de betterave, graine germées

Toastie Raclette 7,5

Pain de mie toasté, raclette au lait cru,
moutarde au miel, pickles de moutarde

Chicken Sun 8,5

Pain hallah, poulet citron confit, labneh coriandre
menthe ciboulette, roquette, carotte au citron,
pois chiche grillé au paprika fumé

Pleurotte Pepper 8,5

Pain hallah, pleurottes grillées ail persil,
sauce vegan poivre vert, oignon frit, roquette,
compotée d'échalotte, vinaigre balsamique

Minion 3

(- de 7 ans)

Poulet, mayo, carottes,
dans un petit pain maison

Au comptoir

• nos accompagnements du jour •
• à découvrir au comptoir •

Kimbap 6,5

Riz parfumé et légumes de saison,
le tout enveloppé dans une feuille de nori.
Une alternative sans gluten à nos sandwiches.

Sides & Soupes 4,5 / 5

accompagnements (souvent végété), élaborés au gré
des envies et selon les produits du moment.

Flat Bread 4,5

Une pâte à pain maison, garnie
avec des produits du jour, végété ou non.



Bake & Coupelles

• suivant disponibilité au comptoir •

Brioche roulée 3,6

Cannelle - ou - Chocolat

Tiramisu (à la part) 5

sans oeuf & sans alcool, mais très gourmand !

Cake du jour 4,5

Cheese cake 5

avec crème de marron

Sticky toffee pudding 4,5

Cookies 2,3

pécan, choco noir - ou - Peanut butter

Tapioca hibiscus 5

Tapioca infusion d'hibiscus, lemon curd,

Riz au lait coco 5

coco - mangue

sur place ou
à emporter

Cafés

• Cafés de spécialités •
torréfacteur : Terres de café

Grand filtre 3,6

Café de forêt d'éthiopie, servi au mug, à volonté

Café au lait 4

1/3 de lait chaud & 2/3 de café filtre

Espresso 2

Blend de cafés bio (Ethiopie, Honduras, Brésil)

Americano 3,5

2 shot d'espresso servis sur une eau chaude

Options

- extra shot + 1,10 €
- sirop vanille ou noisette + 0,8 €
- lait d'avoine ou coco + 1 €

Macchiato 3

1 shot d'espresso et 60 ml de lait chaud

Cappuccino 3,8

1 shot d'espresso et 120 ml de lait chaud

Café latté 4,5

2 shots d'espresso et 220 ml de lait chaud



Jus maison

Orange -
citron - carotte 5,5

Pomme -
kiwi - épinard 5,5

Au frais

Ginger Beer 3,5

Kombucha 'Archipel' 3,8 / 5
réalisés à partir des feuilles d'arbres fruitiers.

Thés glacés 'Mé-Mé' 3,8

Sirop 'Monin' 2,5

Limonade & cola 'Bos' 3,5
Soda artisanaux, brasserie Bos

Bières 5

Blonde - Brasserie Bos (33cl - 5°)
Brooklyn Brewery - hoppy lager (33cl - 0,4°)
Brooklyn Brewery - IPA (33cl - 0,4°)

Boissons Chaudes

Lait d'or 5,2

Curcuma, gingembre, poivre,
cardamome & muscade

Matcha latté 5,2

Thés verts matcha et moringa
dans une onctueuse mousse de lait

Black latté 5,2

Thé vert Hojicha et charbon actif dans un latté,
relevé au gingembre et au poivre

Chaï latté 5,2

Thé noir et mélange d'épices : cardamome,
muscade, girofle, cannelle et gingembre

Ube latté 5,2

Patate douce, Ube viloet et vanille bourbon



Infusion booster 4

Infusion de jus de citron, gingembre et
miel du rucher des Brosses.

Chicorée à l'eau 2

Comme un allongé - sans caféine

Latté Chicorée 4,5

Thés & infusions 4,5

Sélection de thés biologiques
de la Maison de thé Li-Oy

Chocolat chaud 4,5

>> version Baby 3