

• 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

sans  
réservation

# Lunch

• cuisine ouverte jusqu'à 14h30 •

# 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 sandwichs.

## Sides & Soupes 4,5 / 5

accompagnements (souvent végé), 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, végé ou non.



# Bake & Coupelles

• suivant disponibilité au comptoir •

## Brioche roulée 3,6

Cannelle - ou - Chocolat

## Sticky toffee pudding 4,5

## Cookies 2,3

pécan, choco noir - ou - Peanut butter

## Tapioca hibiscus 5

Tapioca infusion d'hibiscus, lemon curd,

## Cake du jour 4,5

## Cheese cake 5

avec crème de marron

## 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



## 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

## Chai latté 5,2

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

## Ube latté 5,2

Patache douce, Ube violet et vanille bourbon

# 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

commande  
au  
comptoir



## 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