

## EAUX / WATER

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante / still or sparkling water — 4 à volonté

## BOISSONS FRAÎCHES

Thé glacé maison / Homemade iced tea 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian» ou « Concombre», Artonic 25 cl — 7

Ginger beer bio, Artonic 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

## JUS DE FRUTIS / JUICES

Jus frais (orange, pomme / apple) 25 cl — 5

Jus frais (tomate) 25 cl — 6

## CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS) / COFFEE

Espresso, Ristretto, Allongé — 3 Café

Macchiato, Noisette — 3,50

Capuccino, Latte, Americano — 5

Chocolat chaud / Hot Chocolate — 6

## THÉS ET TISANES (BONS THÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Vanille, Abricot & Mangue, Bien-être — 5

# BIRUNCHI

# BRUNCH - 35€

## COCKTAIL DE BIENVENUE / WELCOME DRINK

*Mimosa ou Bloody Mary*

+

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX / A HOT DRINK OF YOUR CHOICE

+

UN JUS FRAIS AU CHOIX / A FRESH JUICE OF YOUR CHOICE

+

TARTINES BEURRE ET CONFITURE / BREAD, BUTTER AND JAM

*Pain artisanal de Thierry Breton, Beurre, Confitures Frenchie*

*Artisan bread from Thierry Breton, Butter, Frenchie jam*

+

VIENNOISERIE DU JOUR / FRESH PASTRY

+

FRUITS TAILLÉS / CARVED FRUITS

+

YAOURT / YOGURT

+

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES /  
MEATS AND CHEESES SELECTION

+

UN PLAT DOMINICAL / SUNDAY ROAST

*Plat dominical, en fonction des saisons*

*Sunday roast, according to seasons*

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

*Prix nets TTC.*

*Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée.*

*Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)*

*🌱 Option végétarienne sur demande*