

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, & French Cancan — 5

BIRUNCHI

BRUNCH - 37€

COCKTAIL DE BIENVENUE / WELCOME DRINK

Mimosa or 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 jams

+

VIENNOISERIE DU JOUR / FRESH PASTRY

+

FRUITS TAILLÉS / CARVED FRUITS

+

YAHOURT / YOGURT

+

GRANOLA

+

UN PLAT DOMINICAL / SUNDAY ROAST

Plat dominical, en fonction des saisons

Sunday roast, according to seasons

ou

AVOCADO TOAST & ŒUF POCHÉ / AVOCADO TOAST & POACHED EGG

ou

ŒUFS FAÇON : BÉNÉDICTE / ROYALE / FLORENTINE

Egg style : Benedict / Royal / Florentine

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