

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à *volonté*

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

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

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Thé glacé Uma, rooibos, cannelle, pêche de vigne — 7

APF Leitmotiv - Un Kéfir fermenté à base de fruits rouges et poivre sichuan — 7

APF Christine - Jun fermenté naturellement à partir de miel avec de la poire et de la reine des près — 7

JUS

Jus d'orange — 5

Jus de pomme BIO — 5

Jus de Tomate - 5

ACE, Carotte, Orange — 7

GREEN DETOX, *concombre, ananas, granny smith* — 7 (+2€ formule)

CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano / Ice latte — 5

Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Rooibos Vanille, Verveine,

French Cancan, Mangue Givrée — 5

Matcha latte / Ice matcha latte — 7

EAT ME
LIKE IT'S HOT

BRUNCH- 37€

I JUS AU CHOIX

+

I BOISSON CHAUDE

+

3 ASSIETTES AU CHOIX

SALÉ

BACON SCONES

Sirop d'érable et crème crue

OEUF BENEDICTE

Sauce hollandaise et jambon Prince de Paris

OEUF ROYAL

Sauce hollandaise et saumon fumé (+2€)

CHACHOUKA DE SAISON (v)

Légumes de saison, feta, œuf et pain grillé

AVOCADO TOAST (v)

*Pain au levain grillé, guacamole, œuf poché
(Supplément saumon fumé + 2€)*

GRILLED CHEESES (v)

Labneh au zaatar, oignons sumac

SUCRÉ

BROWNIE SANS GLUTEN

Chocolat, cannelle, crème crue

PANCAKES

Caramel beurre salé et ananas au binchotan

GRANOLA BOWL

Yaourt de la ferme des peupliers, granola maison, fruits de saison

BANOFFEE

Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade