

LA CARTE DU MIDI

MARDI AU VENDREDI DE 11H À 14H
SAMEDI & DIMANCHE DE 10H À 14H
RÉSERVATION SUR NOTRE SITE INTERNET

28€

2 PLATS AU CHOIX PARMIS LA SÉLECTION  + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE

SUPP. POUR LES AUTRES PLATS +1.50€

BAMBINO

1 PANCAKES AU CHOIX + 1 BOISSON FROIDE OU 1 CHOCOLAT CHAUD
13€

EGGS BENEDICT

sur un muffin anglais, œufs pochés, sauce hollandaise twistée au paprika
saumon fumé ou lard grillé
14.50€

supp. purée d'avocat +1.50€



PANCAKES ou FRENCH TOAST CHOCOLAT

pâte à tartiner Nocciolata & pralin
11.50€



RASPBERRY PANCAKES

coulis de framboise*, ganache montée vanille, framboises fraîches,
amandes effilées et torrèfiées & beurre d'érable maison
13€

EGGS & BACON PANCAKES

lard grillé, œufs au plat, noix de pécan & sirop d'érable
14€



BLUEBERRY PANCAKES

compotée de myrtilles & beurre d'érable maison
12.50€

CALABRIAN EGGS

straciatella, tomates confites maison, olives, câpres frites,
œufs pochés, sauce beurre pimenté & focaccia

16€

supp. saumon fumé +3€



STRAWBERRY FRENCH TOAST

brioche façon pain perdu, ganache montée vanille, fraises fraîches confites,
crumble sucré & beurre d'érable maison
13.50€



VÉGÉTARIEN

French toast : brioche perdue

Nous faisons faire nos brioches par notre boulanger

DOGGY BAG DISPONIBLE SUR DEMANDE +0.30€

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS - TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF * - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

TURKISH BOWL 🌿

quinoa, halloumi grillé au miel, avocat, jeunes pousses, concombre, yaourt ail & citron, œufs pochés, sauce beurre pimenté et granola salé
16.50€

CHICKEN TZATZIKI SALADE 🌿

salade, concombre, oignons rouges, tomates, tzatziki & poulet frit
15.50€

CROUSTILLANT DE FREGOLA SARDA 🌿

pâtes fregola sarda au fromage panées, sauce pesto rouge, straciatella, huile de basilic, roquette & pignons de pin
16.50€

BRIOCHE AVOCADO 🌿

brioche snackée au beurre, saumon fumé, avocat, creamcheese aux herbes, perles de kalamansi, aneth & coriandre, dukkah noisettes
15.50€

HORS
FORMULE

HOUSE CHEESEBURGER

POTATO BUN, STEAK BŒUF HACHÉ (X2), CHEDDAR ANGLAIS, SAUCE BLANCHE MAISON & PATATAS
SUPP. LARD GRILLÉ +2.50€ - SUPP. ŒUF AU PLAT +1.50€

19€

SWEETS



COOKIE
5.00€

CHEESECAKE
myrtilles ou fraises ou Nocciolata ou caramel
8.50€

COOKIE PAN 🕒
cookie mi-cuit dans un poêlon, glace vanille, noisettes torréfiées
9.50€

DESSERT À L'ARDOISE
8.50€



BOISSONS CHAUDES

café expresso / allongé / filtre / crème / latte / flat white / cappuccino
ou chocolat chaud ou thé au choix (voir carte)
moccacino +1.80€ / chaï latte +1.80€ - dirty chaï latte +2€ / thé grand cru +2€ - lait végétal +0.50€



BOISSONS FROIDES

thé glacé maison / citronnade maison 25CL ou jus / nectar / smoothie bio 25CL (voir carte)
bière 25CL (blonde, blanche ou ipa)
jus d'orange pressé 1€

UNE ENVIE DE COCKTAIL / MOCKTAIL ?

Remplacez votre boisson froide par :
mocktail création +4€ / les classiques - les spritz +6€ / cocktail création +8€



BOISSONS FORMULE BRUNCH

MENU DU JOUR

Du Mardi au Vendredi de 11h à 14h

PLAT 16€ | DUO 20€ | COMPLÈTE 24€

ENTRÉE

*Salade de poulpe
& légumes croquants*

.....

*Quasi de veau
& churros de pommes de terre*
ou

*Poisson du marché
& orzo à la crème d'aneth*
ou

*Pièce du boucher +5€
servie avec patatas*

.....

PLATS DU JOUR

FROMAGE DESSERT

Assiette de fromages

Tartelette aux figues

Bon appétit

BAMBINO

Fried chicken ou steak haché + patatas et glace vanille 14€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON - Liste des allergènes disponible sur demande
PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS