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 PARMI 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 Nocciolatta & pralin
11.50€

RASPBERRY PANCAKES
coulis de framboise*, ganache montée vanille, framboises fraiches,
amandes effilées et torréfiées & 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

19€

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

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 FORMULE BRUNCH

BOISSONS CHAUDES

café expresso / allongé / filtre / crème / latte / flat white / cappucino
ou chocolat chaud ou thé au choix (voir carte)
mocaccino +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€

MENU DU JOUR

Du Mardi au Vendredi de 11h à 14h

PLAT 16€ | DUO 20€ | COMPLÈTE 24€

ENTRÉE

Caponata & burratina

PLATS DU JOUR

Boeuf à l'asiatique & méli mélo de champignong

ou

Espadon à la plancha, sauce hollandaise & crème de carotte moutarde

ou

Pièce du boucher +5€
servie avec des frites

FROMAGE

Assiette de fromages

DESSERT

Tiramisu café & gianduja

Bon appétit

BAMBINO

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

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON - Liste des allergènes disponible sur demande

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS