

Formule brunch

Formule brunch - 24.00

Consultez le tableau pour le détail de la formule brunch pour une personne.

Boissons comprises : Jus d'orange + thé noir, chocolat chaud ou café classique.

+2€ supplément autres boissons chaudes

Brunch

Le Croissant - 16.50 ♥

Croissant, effiloché de boeuf façon "tandir" **ou** poulet pané aux céréales, jeunes pousses épinard, sauce moutarde. +2€ supplément écrasé d'avocat ou oeuf

Egg Benedict - 15.50

Pain muffin, oeufs mollets, sauce hollandaise, jeunes pousses, saumon **ou** bacon de dinde. +2€ supplément écrasé d'avocat

Le Mayali - 14.50 ♥

Pain galette fait maison, houmous, légumes rôtis, sauce au persil +2€ supplément poulet pané aux céréales

Avocado - 14.50 ♥

Tranche de pain Nordik fait maison, écrasé d'avocat, tomates, fêta, oeuf mollet, grenades, herbes fraîches. +2€ supplément saumon fumé

Menemen - 13.00 ♥

Omelette traditionnelle turque avec poêlée de tomates, poivrons, oignons et persil. +2€ supplément "suçuk", saucisson turc ou fromage kasar

To start or to share

Pommes de terre douces - 6.50 ♥**Petit bol de salade - 4.50** ♥**Camembert rôti - 15.50** ♥

Camembert, fruits secs, noix, filet de miel

Desserts

Cakes maison - 4.90

voir vitrine

Cookie - 3.90 ♥

Recettes de cookie du moment.

Pancakes - 8.90

Pancakes, fruits frais, noix de pécan. Sauce chocolat-noisette **ou** spéculos **ou** fruits rouge **ou** sirop d'érable +2€ supplément boule de glace au choix ou chantilly

Granola bowl - 7.50 ♥

Yaourt, granola maison et fruits de saison.

Tartine Peanut Butter - 8.50 ♥

Tranche de pain fait maison, beurre de cacahuète, fruits, chocolat-noisette **ou** confiture fraise.

Chocolate Porridge - 8.50

Porridge de flocon d'avoine au chocolat et lait végétal, fruits et croquant pecan. +1€ supplément beurre de cacahuète.



sans lactose



végétarien



coup de coeur



sans gluten