



breath

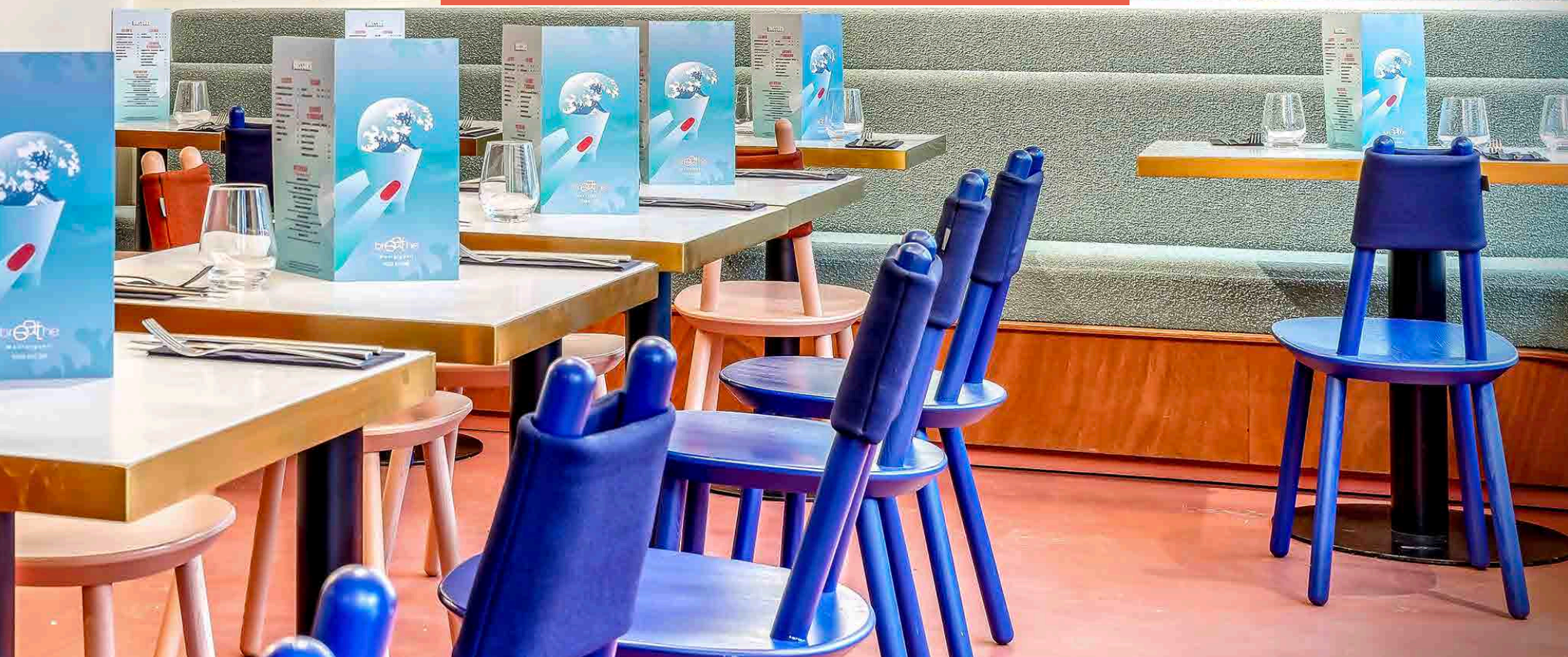
Montorgueil

Bienvenue / Welcome



MENU DIMANCHE

(Version française)



APÉRITIFS

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

BUBBLE LITCHI 11

Jus de pamplemousse, gingembre frais, sirop de thé blanc, sirop de litchi, ginger beer, bobba litchi

COCOROSE 11

Framboise, citron vert, coriandre fraîche, sirop de violette, sirop de poivre timut, lait coco etavoine

NOS COCKTAILS

Nos cocktails du moment!

MADAME VIOLETTE 13 *La Patronne est fidèle au poste!*

Gin, fleur de sureau, sirop de violette, citron jaune, bitter lavande, Champagne de la Maison familiale

MADAME LITCHI 13 *Champagne is SO chic!*

Vodka, umeshu, bitter lavande, citron vert, sirop de litchi, Champagne de la Maison familiale

AMARETTO SOUR 13

Back in the game, à la Japonaise!

Whisky Nikka, Amaretto, citron, bitter vanille

NEGRONI 14

Gin, vermouths blanc et dry, amer gentiane, liqueur de camomille, eau de vie de poire

LA BIÈRE AU FÛT

Brassée à Paris, sur le bassin de la Villette à la P.B.C

25cL 6 | 50cL 9

LAGER *La Phoenix, 4.5% alc.*

IPA *La Barge du Canal, 6% alc.*



Ⓢ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.

Taxes et services compris, prix en euros TTC.



FORMULE DÉCOUVERTE

Notre sélection pour un joli tour d'horizon...

Assortiment pour 1 personne **29,5**

EDAMAME AU SEL FUMÉ [Ⓜ]

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

PANKO DE SEITAN

Seitan crispy maison et sauce au poivre vert

SÉSAME [Ⓜ] *Uramaki 4 pièces*

Tofu rôti à l'huile de sésame, crème d'edamame à la menthe, radis, sauce au tahini fumé, sésame doré

ASPERGE GRILLÉE [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

Sauce au cerfeuil

POIREAUX & CUMIN *Maki 4 pièces*

Seitan croustillant, poireaux grillés, carpaccio de navet, sauce au cumin

POIRE POCHÉE [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

Gastrique au vin rouge

ÉPINARD & MUSCADE [Ⓜ] *Uramaki 4 pièces*

Tempeh au mirin, tombée d'épinards, sauce à la noix de muscade, noix de cajou torréfiée

TAMAGO [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

«Omelette» végétale Le Papondu, sauce Karashi, graines de moutarde torréfiées

[Ⓜ] Sans gluten

Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.

À LA CARTE

ZENSAI

Avant le repas

KIMCHI DE POIREAUX ⑤ 5,5

Bol de riz vinaigré, kimchi maison de poireaux et sésame

EDAMAME AU SEL FUMÉ ⑤ 5,5

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

SEITAN CRISPY 5 pièces ou 9 pièces 8,5 / 14

Mariné à l'ail et au gingembre. Sauce doenjang (pâte de soja Coréen)

SUSHI BAR

Mettez tout au milieu... partagez !

SÉSAME ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

Tofu rôti à l'huile de sésame, crème d'edamame à la menthe, radis, sauce au tahini fumé, sésame doré

POIREAUX & CUMIN Maki 8 pièces 9,5

Seitan croustillant, poireaux grillés, carpaccio de navet, sauce au cumin

ÉPINARD & MUSCADE ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

Tempeh au mirin, tombée d'épinards, sauce à la noix de muscade, noix de cajou torréfiée

CRISPY CURRY VERT Uramaki 8 pièces 9,5

Farce au lupin, carottes marinées au citron, sauce labneh au curry vert, pickles d'oignons rouges

ASPERGE GRILLÉE ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

Sauce au cerfeuil

POIRE POCHÉE ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

Gastrique au vin rouge

TAMAGO ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

« Omelette » végétale Le Papondu, sauce Karashi, graines de moutarde torréfiées



NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHIS

Avec notre touche française...

MOCHI GOURMAND Maison ☎ 11,5

Boisson (Café espresso) + Mochi Rhubarbe & clous de girofle + Mochi café & poivre long

Options de boissons : Cappuccino 2,5 / Chocolat chaud 3

/ Thé Mariage frères 2,5 / Saké 4

MOCHI RHUBARBE & CLOUS DE GIROFLE

Maison ☎ 1 pièce 5

MOCHI CAFÉ & POIVRE LONG

Maison ☎ 1 pièce 5

COUPES GLAÇÉES & GÂTEAU

À ne pas manquer!

Coupe glacée THÉ HOJICHA & CAMEL ☎ Maison 8

Glace au thé Hojicha, sablé breton, caramel à la fleur de sel fumée

Coupe glacée FRAMBOISE & SÉSAME NOIR ☎ Maison 9

Sorbet framboise, chantilly à la liqueur de framboise, tuile de riz au sésame noir, sauce au sésame noir et citron vert

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUËTE** ☎ Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Glace cacahuète 3,5

NOS VINS

NOTRE CHAMPAGNE ... Sisi la famille!

C'est l'Arrière-arrière-grand-père Georges Carreau, de Laetitia, la Co-fondatrice, qui débuta cette belle histoire en champagnisant pour la première fois en 1932 ; suivi par Emile Brocard, Henri Brocard puis Pierre Brocard, le père de Thibaud.

Ce dernier a repris les rênes du domaine sous l'œil avisé de son père en 2012.

Il y mène une viticulture de conviction : responsable et durable.

Une démarche pour l'avenir de la Terre et de nos enfants.

Thibaud Brocard prend les décisions qui feront de son vin, un des plus pures possibles.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Fines bulles, mélange de fruits blancs et délicate touche mentholée

La coupe 13 La bouteille 66

NOS VINS BLANCS

CHABLIS - Dampfrères, Vallée du Serein, 2022

Le verre	La bouteille
11	39

Reflets argentés et dorés, un vin sec aux parfums fruités, une belle minéralité

MENETOU-SALON - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

8	35
---	----

Vin minéral complexe, avec des notes de fleurs blanches

NOTRE VIN ROSÉ

LES SYLEX ROSÉ Bio - Vallée de la Loire, 2023

7,5	27
-----	----

Une belle couleur rose pâle, avec un joli nez acidulé et des notes de fruits rouges et d'agrumes

NOS VINS ROUGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU En conversion biologique

11	39
----	----

Château Saint-fort-de-Lisse, Bordeaux, 2020

Rond, floral, produit par le plus petit domaine de l'AOC

SAUMUR-CHAMPIGNY Bio - Domaine des Sanzay, 2024

7,5	34,5
-----	------

Belle robe grenat pourpre clair. nez parfait d'un Cabernet mûr et finement poivré.

Bouche énergique, pleine et vigoureuse

Le verre de vin 12,5 cl., la bouteille de vin 75 cl.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des stocks de nos vignerons.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.



NOS SAKÉS

TENTAKA UMAKARA – Futsuushu – Alc. 15% Vol.

Un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité

La brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou « saké de table » aux qualités remarquables (riz issu de l'agriculture biologique cultivé sur place et eau de la source locale). Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60%

Le verre 9 cL **8,5** La bouteille 72cl **39**

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmāi Namazake – Alc. 15% Vol.

Un saké non pasteurisé, vif et frais

Il restitue intactes les sensations de pureté de l'eau provenant de la fonte des neiges des montagnes environnantes. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Le verre 9 cL **10** La bouteille 72cl **52**

KAMEIZUMI CEL24 – Junmāi Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cL

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité.

Vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, d'herbe fraîche et de raisin craquant. Des senteurs riches et denses de fruits tropicaux. Il est rond, se développe sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur, une belle acidité, de la vivacité.

Le verre 9 cL **10,5** La bouteille 72cl **62**

WAKAZE - L'UNIQUE Alc. 13% Vol. – 4 cL

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

Inspiré des méthodes de vieillissement du vin en fûts de chêne, ce saké 100% français a reposé dans un fût de whisky pendant 4 mois, lui conférant des arômes complexes et boisés.

Le verre 9 cL **10,5** La bouteille 75cl **61**

Le verre de Saké 9 cL, la bouteille de Saké 72 cL ou 75 cL.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.





BRUNCH

(Version Française)





MENU BRUNCH

*Incluant : une boisson chaude + une boisson fraîche
+ une douceur salée + un plat + un dessert*

Formule complète pour une personne 29,5

BOISSON CHAUDE

LES CLASSIQUES

Espresso, allongé, thé, chocolat chaud, cappuccino, grand crème

OU NOTRE DÉCADENT DU MOMENT...

Latté sésame noir +2

OU ... POUR LES AMOUREUX DE CHANTILLY MAISON

Chocolat Viennois +3 / Café viennois +3 / Latté sésame noir Viennois +3,5

BOISSON FRAÎCHE

CITRONNADE DU MOMENT

OU COCKTAIL : COSOTO +10

Cognac, Liqueur de fleur de sureau infusé au shiso, Citron vert, Eau de Tonic

OU MOCKTAIL : COCOROSE +8

*Framboise, citron vert, coriandre fraîche, sirop de violette,
sirop de poivre timut, lait coco et avoine*

DOUCEUR SALÉE

ONIGIRI

Farce iodée et sauce douchi (haricot noir fermenté)

PLAT

OKONOMIYAKI (Pancake japonais)

*Au kimchi de poireau et au chou rouge, carotte marinée au sésame et vinaigre noir,
mayonnaise au Gochujang, sauce au persil, pickles de graines de moutarde, c
oriandre & sésame doré*

DESSERT

CRÈME AU SÉSAME NOIR

Caramel d'agrumes

® Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade
Taxes and services included, prices in euros including taxes.

BRUNCH

BOISSONS

SOFTS

KOMBUCHA artisanale	5,5
CITRONNADE maison	5,5
<i>Citron ou Violette ou Litchi ou Hibiscus</i>	
LIMONADE	5,5
ICED TEA maison	5,5
GINGER ALE	5,5
GINGER BEER	5,5
TONIC WATER	5,5

WATER

PLATE	50cl	3,5	1L	5
PÉTILLANTE	50cl	4,5	1L	5,5

LES CAFÉS ET CHOCOLATS

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
NOTRE CHOCOLAT CHAUD	6
<i>... Les décadents du moment</i>	
LATTÉ SÉSAME NOIR	6,5
CAFÉ LATTÉ GLACÉ	6,5
CAFÉ LATTÉ ... à étages!	7,5
<i>... Pour les amoureux de chantilly</i>	
<i>Chocolat</i> VIENNOIS	8
<i>Café</i> VIENNOIS	8
<i>Latte sésame</i> VIENNOIS	9

NOS THÉS BIO 5,5

Maison Mariage Frères, collection Carrés De Thé®

MARCO POLO

Thé noir fruité et fleuri, le succès incontesté de la Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Thé noir parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères

CHAI-CHANDERNAGOR

Thé noir aux épices impériales, Inde

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin

GASABLANCA

Thé vert à la menthe Nanah et thé noir bergamote. Le goût d'un été ensoleillé

ROUGE BOURBON

Rooibos rouge naturellement sans théine, aux notes vanillées

DREAM TEA

Infusion. Un équilibre délicat des meilleures camomille, verveine, tilleul

*Nos boissons chaudes sont servies avec les boissons végétales Amande et Soja.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC*



FIGHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

Elle ne contient aucun produit d'origine animale ou lactose :)

	GLUTEN	ARACHIDES	SOJA	FRUITS À COQUES <small>(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	COCO	FÈVEROLE	PIMENT	
EDAMAME			X																			
SEITAN AIL ET GINGEMBRE	X		X					X				X		X								
DONBURI PAPRIKA			X					X				X		X								
URAMAKI SÉSAME			X				X							X								
MAKI POIREAUX & CUMIN	X		X											X								
MAKI ÉPINARD & MUSCADE			X	NOIX DE CAJOU				X				X		X								
MAKI CRISPY CURRY VERT	X		X						X	X				X								CURRY VERT
NIGIRI ASPERGE GRILLÉE			X											X								
NIGIRI POIRE POCHÉE			X											X								
NIGIRI TAMAGO			X											X							X	
RAMEN	X		X		X					X		X		X	X							
MOCHI RHUBARBE & GIROFLE																						
MOCHI CAFÉ & POIVRE LONG																			X			
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																		
GLACE THÉ HOJICHA			X					X						X								
GLACE FRAMBOISE & SÉSAME			X				X	X							X							



SUNDAY

(English version)





APÉRITIFS

OUR MOCKTAILS

Alcohol free

LYCHEE BUBBLE 11

Grapefruit juice, fresh ginger, white tea syrup, lychee syrup, ginger beer, lychee bobba

COCOROSE 11

Raspberry, lime, fresh coriander, violet syrup, timut pepper syrup, coconut and oat milk

OUR COCKTAILS

Our current creations!

MISS VIOLET 13 *Who's the Boss?*

*Gin, elderflower liqueur, violet syrup, lemon, lavender bitter,
Champagne from the family house*

MISS LYCHEE 13 *Champagne is SO chic!*

*Vodka, umeshu, bitter lavender, lime, lychee syrup,
Champagne from the family house*

AMARETTO SOUR 13 *Back in the game, Japanese style*

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

NEGRONI 14

*Gin, white and dry vermouth, gentian bitter,
chamomile liqueur, pear brandy*

DRAFT BEER

Brewed in Paris, in La Villette, P.B.C

25cl 6 | 50cl 9

LAGER *La Phoenix, 4.5% alc.*

IPA *La Barge du Canal, 6% alc.*

*Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés.*

DINNER

TASTING MENU

Our selection for an overview of the menu...

Assortment for 1 person 29,5

SMOKED SEA SALT EDAMAME [Ⓜ]

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.

Doenjang (Corean soy paste) sauce

SÉSAME [Ⓜ] *Uramaki 4 pieces*

Roasted tofu with sesame oil, edamame cream with mint, radishes, smoked tahini sauce, golden sesame seeds

GRILLED ASPARAGUS [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

Chervil sauce

LEEK & CUMIN *Maki 4 pièces*

Crispy seitan, grilled leeks, turnip carpaccio, cumin sauce

POACHED PEAR [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

Red wine gastrique

SPINACH & NUTMEG [Ⓜ] *Uramaki 4 pièces*

Mirin-glazed tempeh, sautéed spinach, nutmeg sauce, cashew

TAMAGO [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

« Le Papondu » vegan omelette, Karashi sauce, toasted mustard seeds

[Ⓜ] *Gluten free*

Our food is 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.





À LA CARTE

ZENSAI

Before starting

LEEKS KIMCHI € 5,5

Vinegared rice bowl, homemade leek and sesame kimchi

SMOKED SEA SALT EDAMAME € 5,5

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN 5 pieces or 9 pieces 8,5 / 14

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated. Doenjang (Corean soy paste) sauce

SUSHI BAR

To share... or not!

SESAME € Uramaki 8 pieces 9,5

Roasted tofu with sesame oil, edamame cream with mint, radishes, smoked tahini sauce, golden sesame seeds

LEEKS & CUMIN Maki 8 pieces 9,5

Crispy seitan, grilled leeks, turnip carpaccio, cumin sauce

SPINACH & NUTMEG € Uramaki 8 pieces 9,5

Mirin-glazed tempeh, sautéed spinach, nutmeg sauce, cashew

CRISPY GREEN CURRY Uramaki 8 pièces 9,5

Lupin stuffing, lemon-marinated carrots, green curry labneh sauce, pickled red onions

GRILLED ASPARAGUS € Nigiri 2 pieces 4,5

Chervil sauce

POACHED PEAR € Nigiri 2 pieces 4,5

Red wine gastrique

TAMAGO € Nigiri 2 pieces 4,5

« Le Papondu » vegan omelette, Karashi sauce, toasted mustard seeds



OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

GOURMET MOCHI *Homemade* € 11,5

Beverage (Espresso coffee) + Rhubarb & cloves + Coffee & long pepper

Drink options : Cappuccino 2,5 / Hot chocolate 3 /

Mariage frères Tea 2,5 / Saké 4

RHUBARB & CLOVES MOCHI

Homemade € 1 pièce 5

COFFEE & LONG PEPPER MOCHI

Homemade € 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE & CAKE

Don't miss it!

Sundae **HOJICHA TEA & CARMEL** € homemade 8

Hojicha tea ice cream, Breton shortbread, smoked fleur de sel caramel

Sundae (with Alcohol) **RASPBERRY & BLACK SESAME** € Maison 9

Raspberry sorbet, raspberry liqueur whipped cream, black sesame rice tuile, black sesame and lime sauce

CHOCOLATE BROWNIE

WITH PEANUT BUTTER *Homemade* € 7,5

Chocolate sauce and peanut chips

Topping : Peanut ice cream 3,5

€ Gluten free

Our food in 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.

OUR WINES

OUR CHAMPAGNE ... Family first !!!

It was Georges Carreau, the *great-great-grandfather* of Laetitia, our co-founder, who began this beautiful story by sparkling wine for the first time in 1932; followed by Emile Brocard, Henri Brocard and then Pierre Brocard, Thibaud's father.

Thibaud took over the reins of the estate in 2012 under the watchful eye of his father, implementing a committed approach to sustainable and responsible viticulture. This approach is a testament to his concern for the future of our planet and our children. Thibaud Brocard now makes the decisions that will ensure his wine is as pure as possible.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Delicate bubbles, with notes of white fruits and a subtle hint of mint

Glass 13 Bottle 66

WHITE

Glass Bottle

CHABLIS - Dampf Frères, Vallée du Serein, 2022

11 39

A wine of silvery and golden reflections, offering a palate of dry fruitiness and a mineral core

MENETOU-SALON - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

8 35

Complex mineral wine, with notes of white flowers

ROSÉ

SYLEX ROSÉ Bio - Loire Valley, 2023

7,5 27

A beautiful pale pink color, with a nice tart nose and notes of red fruits and citrus

RED

SAINT-ÉMILION GRAND CRU En conversion biologique

11 39

Château Saint-fort-de-Lisse, Bordeaux, 2020

«Round, floral, produced by the smallest estate in the AOC

SAUMUR-CHAMPIGNY Bio - Domaine des Sanzay, 2024

7,5 34,5

Beautiful light purple-garnet color. A perfect nose of ripe Cabernet with a finely peppery note. Energetic, full and vigorous on the palate.

Glass of wine: 12.5 cl, Bottle of wine: 75 cl.

Vintages may vary depending on our winemakers' stock.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros..



OUR SAKÉS

TENTAKA UMAKARA – Futsuushu – Alc. 15% Vol. – 4 cl

A deep umami flavor that offers a full-bodied, velvety mouthfeel.

Tentaka Shuzo is dedicated to creating a superior Futsuushu, or 'everyday sake,' using organic rice grown on their property and pure spring water. This premium sake is made with carefully selected Goyakumangoku rice polished to 60%.

Glass 9 cl **8,5** Bottle 72cl **39**

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol. – 4 cl

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It perfectly preserves the pure sensations of the snowmelt water from the surrounding mountains.

The nose offers notes of fruit, apple, and tropical fruits, accompanied by lactic undertones.

On the palate, it is exceptionally fresh and juicy, yet remains round and creamy. The finish is clean, with a pleasant acidity and a touch of bitterness. A light, supple, and clear finale.

Glass 9 cl **10** Bottle 72cl **52**

KAMEIZUMI CEL24 – Junmai Daiginjo Genshu – Alc. 14% Vol. – 4 cl

A sake with a highly expressive, incredibly fruity nose.

Vibrant and fresh on the palate, with notes of green apple, fresh grass, and crisp grapes.

Rich and dense aromas of tropical fruits. It is round and develops on juicy pear.

Plenty of freshness, a lovely acidity, and vivacity.

Glass 9 cl **10,5** Bottle 72cl **62**

WAKAZE - WHISKY - BARREL Alc. 13% Vol. – 4 cl

Riche douceur, rondeur et touches de fruits secs

*Drawing inspiration from the winemaking tradition of aging in oak barrels, this **all-French** sake has been matured in a whiskey cask for two months, developing intricate woody notes.*

Glass 9 cl **10,5** Bottle 75cl **61**



Glass of Sake: 9 cl, Bottle of Sake: 72 cl or 75 cl.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros.



BRUNCH

(English version)





BRUNCH MENU

*Including : one hot beverage + one fresh drink
+ one starter + one main + one dessert*

Set menu for 1 person 29,5

HOT BEVERAGE

LES CLASSIQUES

Espresso, allongé, thé, chocolat chaud, cappuccino, grand crème

OR OUR BRUNCH SPECIAL...

Black sesame Latte +2

OR ... FOR HOMEMADE CHANTILLY LOVERS

Viennese chocolate +3 / Viennese coffe +3 / Viennese black sesame +3,5

FRESH DRINK

STILL LEMONADE OF THE MOMENT

OR COCKTAIL : COSOTO +10

Cognac, Elderflower liqueur infused with shiso, Lime, Tonic water

OR MOCKTAIL : COCOROSE +8

Raspberry, lime, fresh coriander, violet syrup, timut pepper syrup, coconut and oat milk

STARTER

ONIGIRI

Iodised stuffing and douchi (fermented black bean) sauce

PLAT

OKONOMIYAKI *(Japanese pancake)*

With leek kimchi and red cabbage, sesame and black vinegar–marinated carrot, gochujang mayonnaise, parsley sauce, pickled mustard seeds, coriander & toasted sesame

DESSERT

BLACK SESAME CREAM

Citrus caramel

BRUNCH

BEVERAGE

SOFT

KOMBUCHA <i>handcrafted</i>	5,5
<i>Still</i> LEMONADE <i>homemade</i>	5,5
<i>Sparkling</i> LIMONADE	5,5
ICED TEA <i>homemade</i>	5,5
GINGER ALE / BEER	5,5

WATER

STILL	50cl	3,5	1L	5
SPARKLING	50cl	4,5	1L	5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
HOT CHOCOLATE	6
<i>... Our Brunch specials</i>	
BLACK SESAME LATTE	6,5
ICED COFFE LATTE	6,5
LAYER LATTE COFFEE	7,5
<i>... For chantilly lovers</i>	
VIENNESE <i>Hot chocolate</i>	8
VIENNESE <i>Latte coffee</i>	8
VIENNESE <i>Latte black sesame</i>	9

OUR TEAS *Organic* 5,5 *Maison Mariage Frères*

MARCO POLO

Fruity and floral black tea, the undeniable succes of Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Black tea scented with the best Mariage Frères Bergamot

CHAI-CHANDERNAGOR

Imperial spices black tea, india

JASMIN MANDARIN

Great soft green tea, suave and scented with tender jasmine flowers

CASABLANCA

Nanah mint green tea and bergamot black tea. The taste of a sunny summer

ROUGE BOURBON

Naturally theine free red Rooibos, with vanilla flavours

DREAM TEA

Infusion. A delicate balance of the best chamomille, verbena and linden

*Nos boissons chaudes sont servies avec les boissons végétales Amande et Soja.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC*



ALLERGENS SHEET

OUR FOOD IS 100% VEGAN AND HOMEMADE

However, it does not contain any animal products or lactose :)

	GLUTEN	ARACHIDES	SOJA	FRUITS À COQUES <small>(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITES	LUPIN	OIGNON	GÉBETTE	AIL	ÉCHALOTE	VINAIGRE	ALCOOL	LEVURE	POIVRON	GORIANDRE	COCO	FÈVEROLE	PIMENT	
EDAMAME			X																			
SEITAN AIL ET GINGEMBRE	X		X					X				X		X								
DONBURI PAPRIKA			X					X				X		X								
URAMAKI SÉSAME			X				X							X								
MAKI POIREAUX & CUMIN	X		X											X								
MAKI ÉPINARD & MUSCADE			X	NOIX DE CAJOU				X				X		X								
MAKI CRISPY CURRY VERT	X		X						X	X				X								CURRY VERT
NIGIRI ASPERGE GRILLÉE			X											X								
NIGIRI POIRE POCHÉE			X											X								
NIGIRI TAMAGO			X											X							X	
RAMEN	X		X		X					X		X		X	X							
MOCHI RHUBARBE & GIROFLE																						
MOCHI CAFÉ & POIVRE LONG																			X			
BROWNIE CACAHUÈTE		X		AMANDE																		
GLACE THÉ HOJICHA			X					X						X								
GLACE FRAMBOISE & SÉSAME			X				X	X							X							