



breathē

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



MENU DIMANCHE

(Version française)



APÉRITIFS

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

BUBBLE LITCHI 11

Jus de pamplemousse, sirop de litchi, thé blanc, citron vert, ginger beer et perles de tapioca

COCOROSE 11

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

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

AMARETTO SOUR 13

Back in the game, à la Japonaise !

Whisky Nikka, Amaretto, citron, bitter vanille

CHERRY NEGRONI 14

Gin baccae au shizo, teinture de cèpes, apérol et lillet rouge

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.*



③ 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

CACAHUÈTE & CAROTTE [Ⓢ] *Uramaki 4 pièces*

Carotte, concombre, tofu rôti, sauce au saté, topping, pickles de concombres

TAMAGO & WASABI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

«Omelette» végétale Le Papondou, sauce au wasabi, sésame noir torréfié

COURGETTE & ESTRAGON *Maki 4 pièces*

Courgette rôtie, seitan croustillant, pesto de câpres & noix de Macadamia, sauce à l'estragon

POIVRON & AIOLI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

Poivron grillé à la flamme, sauce à l'ail façon aioli, graine de courge torréfiée

AUBERGINE & 5 PARFUMS [Ⓢ] *Uramaki 4 pièces*

Tempeh mariné aux 5 parfums, aubergine grillée, sauce au miso blanc, topping, noix de pécan

FIGUE & BLEU *Nigiri 1 pièce*

Figue séchée, sauce au bleu végétal, noix torréfiée

[Ⓢ] 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

EDAMAME AU SEL FUMÉ [Ⓢ] 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 !

CACAHUÈTE & CAROTTE [Ⓢ] Uramaki 8 pièces 9,5

Carotte, concombre, tofu rôti, sauce au saté, topping, pickles de concombres

COURGETTE & ESTRAGON Maki 8 pièces 9,5

Courgette rôtie, seitan croustillant, pesto de câpres & noix de Macadamia, sauce à l'estragon

AUBERGINE & 5 PARFUMS [Ⓢ] Maki 8 pièces 9,5

Tempeh mariné aux 5 parfums, aubergine grillée, sauce au miso blanc, topping, noix de pécan

CRISPY SHICHIMI Maki 8 pièces 9,5

Farce aux graines de lupin, chou rouge et abricots secs, sauce Shichimi Togarashi, écorces citrons confits (légèrement pimenté)

POIVRON & AIOLI [Ⓢ] Nigiri 2 pièces 4,5

Poivron grillé à la flamme, sauce à l'ail façon aïoli, graine de courge torréfiée

FIGUE & BLEU Nigiri 2 pièces 4,5

Figue séchée, sauce au bleu végétal, noix torréfiée

TAMAGO & WASABI [Ⓢ] Nigiri 2 pièces 4,5

«Omelette» végétale Le Papondou, sauce au wasabi, sésame noir torréfié



STREET FOOD JAPONAISE

À l'assiette

RAMEN *Medium ou XL 17 ou 19*

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légumes à la tomate, nouilles artisanales, tofu mariné au gingembre, tomates rôties, champignons noirs, huile de gingembre, shoyu tare à l'ail noir, oignons frits

Servi chaud ou froid

Toppings: «Omelette» vegan Le Papondu 3 / seitan crispy 3 / Tofu rôti 3 / Huile pimentée maison 1 / Sauce Sriracha maison 1



NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHI

Mochi **CASSIS** Maison ⑩ 1 pièce 5

NOS COUPES GLAÇÉES

AMANDE & CANNELLE ⑩ Maison 8

Glace maison à l'amande, caramel d'érable, tuile à la cannelle

ABRICOT RÔTI ET NOISETTE ⑩ Maison 8

Sorbet maison à l'abricot rôti, chantilly à la verveine citronnée, crumble à la noisette

Option : Shot d'Anzushu (Liqueur japonaise d'abricot) 3

NOS BOULES DE GLACE Choisissez 1, 2, 3... 4 boules.
Tout est fait maison, pour votre plus grand bonheur!

GLACE MARRON ⑩ 3,5 **SORBET PRUNE** ⑩ 3,5

SORBET PÊCHE ⑩ 3,5

NOTRE BROWNIE

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ⑩ 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 - Dampt Frères, Vallée du Serein, 2022

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

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

Vin minéral complexe, avec des notes de fleurs blanches

Le verre La bouteille

11 39

7 29

NOTRE VIN ROSÉ

CUVÉE STELLA - Domaine de Terra Vecchia, Ile de beauté, 2025

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

7,5 27

NOS VINS ROUGES

SAUMUR-CHAMPIGNY Bio - Domaine des Sanzay, 2024

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

Bouche énergique, pleine et vigoureuse

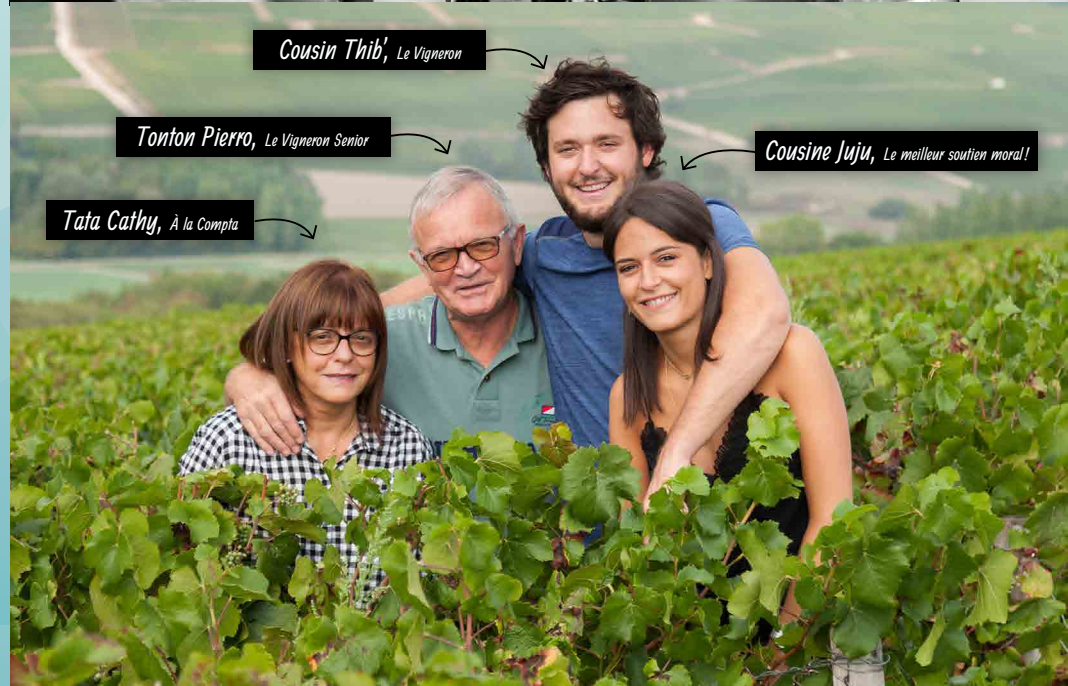
7,5 34,5

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.





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 : AMARETTO SOUR +10

Whisky Nikka, Amaretto, citron, bitter vanille

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, légèrement pimenté)*

*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,
coriandre & 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.

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

... Les décadents du moment

LATTÉ SÉSAME NOIR	6,5
CAFÉ LATTÉ GLACÉ	6,5
CAFÉ LATTÉ ... à étages!	7,5

... Pour les amoureux de chantilly

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

FICHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

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

[illegible]



SUNDAY

(English version)



APÉRITIFS

OUR MOCKTAILS

Alcohol free

COCOROSE 11

*Raspberry, lime, coriander, violette sirup,
timut pepper sirup, coconut and oat milk*

BUBBLE LITCHI 11

*Grapefruit juice, lychee syrup, white tea, lime,
ginger beer and tapioca pearls*

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*

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

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

NEGRONI 14

Gin baccae au shizo, teinture de cèpes, apérol et lillet rouge

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.*

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

PEANUT & CARROT [Ⓢ] *Uramaki 4 pieces*

*Carrot, cucumber, roasted tofu, satay sauce,
pickled cucumbers*

TAMAGO & WASABI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

*Plant-based «Omelette» Le Papondu, wasabi sauce,
Toasted black sesame seeds*

ZUCCHINI & TARRAGON *Maki 4 pièces*

*Roasted zucchini, crispy seitan, caper & macadamia nut pesto,
tarragon sauce*

BELL PEPPER & AIOLI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

Flame-grilled bell pepper, garlic aioli-style sauce, toasted pumpkin seeds

AGGPLANT & 5 SPICES [Ⓢ] *Uramaki 4 pièces*

*Five-spice marinated tempeh, grilled eggplant,
white miso sauce, pecans*

FIG & PLANT-BASED BLUE CHEESE *Nigiri 1 pièce*

Dried fig, plant-based blue cheese sauce, toasted walnuts

[Ⓢ] 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

SMOKED SEA SALT EDAMAME ⑤ 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!

PEANUT & CARROT ⑤ Uramaki 8 pieces 9,5

*Carrot, cucumber, roasted tofu, satay sauce,
pickled cucumbers*

ZUCCHINI & TARRAGON Maki 8 pieces 9,5

*Roasted zucchini, crispy seitan, caper & macadamia nut pesto,
tarragon sauce*

AGGPLANT & 5 SPICES ⑤ Maki 8 pieces 9,5

*Five-spice marinated tempeh, grilled eggplant,
white miso sauce, pecans*

CRISPY SHICHIMI ⑤ Maki 8 pieces 9,5

*Lupin seed stuffing, red cabbage and dried apricots,
Shichimi Togarashi sauce, preserved lemon peel (slightly spicy)*

BELL PEPPER & AIOLI ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

Flame-grilled bell pepper, garlic aioli-style sauce, toasted pumpkin seeds

FIG & PLANT-BASED BLUE CHEESE ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

Dried fig, plant-based blue cheese sauce, toasted walnuts

TAMAGO & WASABI ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

*Plant-based «Omelette» Le Papondu, wasabi sauce,
Toasted black sesame seeds*



À LA CARTE

JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

RAMEN *Medium ou XL* 17 ou 19

Artisan noodle soup, tomato vegetable broth, artisan noodles, ginger-marinated tofu, roasted tomatoes, black fungus mushrooms, ginger oil, black garlic shoyu tare, crispy fried onions

Served hot or cold

Toppings: Plant-based « omelette » *Le Papondu* 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 /

Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1



OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

Mochi **COCONUT & CHOCOLATE** homemade 🍷 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE

Sundae **ALMOND & CINAMON** 🍷 homemade 8

House-made almond ice cream, maple caramel, cinnamon tuile

Sundae **ROASTED APRICOT & HAZELNUT** 🍷 homemade 8

House-made roasted apricot sorbet, lemon verbena whipped cream, hazelnut crumble.

Option : Anzushu Shot (Japanese Apricot Liqueur) 3

OUR SCOOPS OF ICE CREAM *Pick 1, 2, 3 or 4 scoops!*

Everything is homemade for you to enjoy!

CHESTNUT ICE CREAM 🍷 3,5 **PLUM SORBET** 🍷 3,5

PEACH SORBET 🍷 3,5

OUR BROWNIE

**CHOCOLATE BROWNIE
WITH PEANUT BUTTER** Homemade 🍷 7,5

Chocolate sauce and peanut chips

Topping : Peanut ice cream 3,5

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

CHABLIS - Dampt Frères, Vallée du Serein, 2022

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

Complex mineral wine, with notes of white flowers

	Glass	Bottle
CHABLIS	11	39
MENETOU-SALON	7	29

ROSÉ

CUVÉE STELLA - Domaine de Terra Vecchia, Ile de beauté, 2025

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

CUVÉE STELLA	7,5	27
--------------	-----	----

RED

SAUMUR-CHAMPIGNY Bio - Domaine des Sanzay, 2024

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

SAUMUR-CHAMPIGNY Bio	7,5	34,5
----------------------	-----	------

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..





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 : AMARETTO SOUR +10

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

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

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

BRUNCH

BEVERAGE

COFFEE AND CHOCOLATE

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

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
HOT CHOCOLATE	6

... Our Brunch specials

BLACK SESAME LATTE	6,5
ICED COFFE LATTE	6,5
LAYER LATTE COFFEE	7,5

... For chantilly lovers

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

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

OUR FOOD IS 100% VEGAN AND HOMEMADE

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

[illegible]