



breathē

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



MENU DEJEUNER

*Du Lundi au Samedi
(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

FRENCHY SOUR 13

Cognac, liqueur de fleur de sureau, citron jaune

NEGRONI 14

Baccae Gin infusé au shiso, apérol, bitter shiso, teinture cèpe, lillet rouge

CAÏPI CABANA 13

Cachaça, sirop de litchi, liqueur de gingembre, whisky, bitter old fashion, citron vert, mousse passion & mangue

PEANUT MARTINI 13,5

Pour une finale en douceur !

Vodka, liqueur de café, espresso, beurre de cacahuète

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 5,5

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)

KIMCHI DE POIREAUX ⑤ 5,5 (pimenté)

CHIRASHI Petit 9,5 (Possible sans gluten)

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillé, furikake

SUSHI BAR

Mettez tout au milieu... partagez !

CACAHUÈTE & CAROTTE ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

Carotte, concombre, tofu rôti, sauce au saté, 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 ⑤ Maki 8 pièces 9,5

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

CRISPY SHICHIMI ⑤ Maki 8 pièces 9,5

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

⑤ Sans gluten.

*Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.*



STREET FOOD JAPONAISE

À l'assiette

RAMEN *Medium ou XL 17 ou 19*

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légumes à la tomate, 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

CHIRASHI *Medium 16,5 (Possible sans gluten)*

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillé, furikake

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



NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHI

Mochi **CASSIS** Maison ⑤ 1 pièce 5

NOS COUPES GLAÇÉES

AMANDE & CANNELLE ⑤ Maison 8

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

ABRICOT RÔTI ET NOISETTE ⑤ 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 ⑤ 3,5 **SORBET PRUNE** ⑤ 3,5

SORBET CASSIS ⑤ 3,5 **SORBET MANGUE** ⑤ 3,5

NOTRE BROWNIE

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ⑤ 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 débute 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 purs 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

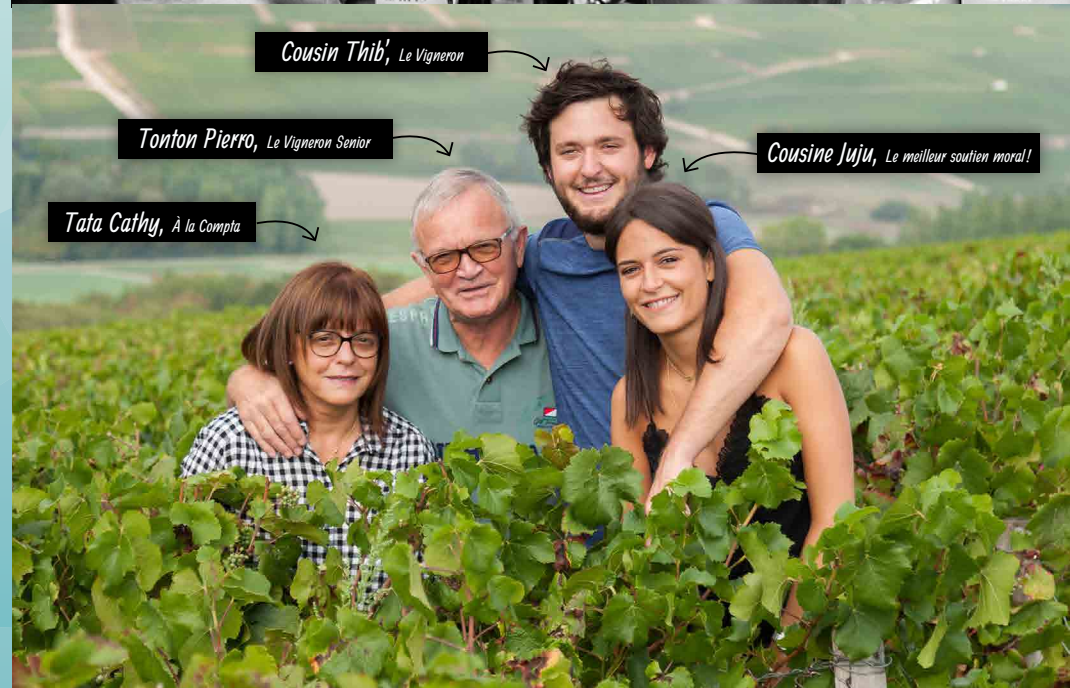
7,5 27

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.





BOISSONS

SOFTS

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

EAUX

PLATE	50cL	3,5	75cL	5
PÉTILLANTE	50cL	4,5	1L	5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
NOTRE CHOCOLAT CHAUD	6

NOS THÉS BIO 5,5

Maison Mariage Frères

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

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.
Les 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]



LUNCH MENU

*From Monday to Saturday
(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 sirup, white tea, lime,
ginger beer and tapioca pearls*

OUR COCKTAILS

Our current creations!

MISS VIOLET 13 *Who's the Boss?*

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

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

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

FRENCHY SOUR 13

Cognac, elderflower liqueur, lemon

NEGRONI 14

Baccae Gin infusé au shiso, apérol, bitter shiso, teinture cèpe, lillet rouge

CAÏPI CABANA 13

*Cachaça, whisky, litchi sirup, ginger liquor, bitter old fahsion,
topped with a passion fruit & spicy mango & rhum mousse*

PEANUT MARTINI 13,5 *Sweet sweet finale!*

Vodka, coffee liqueur, espresso, peanut butter

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.*

③ 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.





TASTING MENU

Our selection for an overview of the menu...

Assortment for 1 person 29,5

SMOKED SEA SALT EDAMAME ⑧

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.

Doenjang (Corean soy paste) sauce

PEANUT & CARROT ⑧ *Uramaki 4 pieces*

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

TAMAGO & WASABI ⑧ *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 ⑧ *Nigiri 1 pièce*

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

AGGPLANT & 5 SPICES ⑧ *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

⑧ 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

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

LEEKS KIMCHI ⑤ 5,5 (pimenté)

CHIRASHI little 9,5 (available gluten free)

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillée, furikake

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)

⑤ 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.



JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

RAMEN *Medium ou XL 17 ou 19*

Artisan noodle soup, tomato vegetable broth, 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 Paponde 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 / Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1

CHIRASHI *Medium 16,5 (available gluten free)*

Vinegared rice bowl, oregano-marinated soy, edamame, seaweed tartare with toasted sesame oil, furikake

Toppings: Vegan « omelette » Le Paponde 3 / Crispy seitan 3 / Homemade Sriracha sauce 1

[®] 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.



OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

Mochi **BLACK CURRANT** homemade ⑤ 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE

Sundae **ALMOND & CINAMON** ⑤ homemade 8

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

Sundae **ROASTED APRICOT & HAZELNUT** ⑤ 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 ⑤ 3,5 **PLUM SORBET** ⑤ 3,5

BLACKCURRENT SORBET ⑤ 3,5 **MANGO SORBET** ⑤ 3,5

OUR BROWNIE

CHOCOLATE BROWNIE
WITH PEANUT BUTTER Homemade ⑤ 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
--------------	-----	----

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..





BEVERAGE

SOFTS

Craft **KOMBUCHA** 5,5

Homemade still **LEMONADE** 5,5

Lemon or Violet or Litchi or Rose

Sparkling **LIMONADE** 5,5

Homemade **ICED TEA** 5,5

GINGER ALE 5,5

GINGER BEER 5,5

TONIC WATER 5,5

WATER

STILL 50cL 3,5 75 cL 5

SPARKLING 50cL 4,5 1L 5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF 2,5

DOUBLE ESPRESSO 5

CAFÉ NOISETTE 3

GRAND CRÈME 5,5

CAPPUCCINO 5,5

OUR HOT CHOCOLATE 6

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

*Our hot beverages are served with almond and soy milk.
Restaurant tickets and checks are not accepted.
Taxes and services included, prices in euros including taxes*

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]