

Breakfast 🍒

Breakfast



FORMULE AMÉRICAINE 29 €

Un brunch généreux et ultra gourmand :
pancakes moelleux, œufs au choix, bacon croustillant, salade fraîche,
tomates, pickles d'oignons, nappé de sirop d'érable.
Accompagné d'une boisson chaude et d'un jus de fruit.

Un vrai réveil plaisir.

*A generous, indulgent brunch: fluffy pancakes, eggs of your choice, crispy
bacon, fresh salad, tomatoes, pickled onions, drizzled with maple syrup.
Includes a hot drink and fruit juice. The ultimate feel-good morning.*

FORMULE HEALTHY 29 €

Fraîcheur et équilibre dans l'assiette : un bowl au choix (Healthy ou
Smoothie), œufs comme vous les aimez, feta, salade croquante, tomates et
pickles. Boisson chaude et jus de fruit.

Léger, complet, savoureux.

*Fresh and balanced: your choice of bowl (Healthy or Smoothie),
eggs your way, feta, crisp salad, tomatoes and pickles.
Hot drink and fruit juice. Light, complete and delicious.*

“VERSION LUXE” 15 €

Un moment exclusif, entre plaisir gourmand et art de vivre.

Un éveil des sens, tout en élégance...

Bloody Mary délicatement épicé ou Mimosa à la cuvée prestige et jus
d'orange fraîchement pressé.

*An exclusive moment where gourmet pleasure meets the art of living.
A sensory awakening, all in elegance... Bloody Mary delicately spiced
or Mimosa with cuvée prestige and fresh orange juice.*

SANDWICHES & TOASTS



MORNING BAGEL — 18 €

Bagel au cheddar, œuf au plat, bacon grillé, salade & tomate.

Cheddar bagel with fried egg, crispy bacon, salad & tomato.

A New York-style brunch classic.

SEA BAGEL — 21 €

Saumon fumé, cream cheese, roquette, concombre.

Smoked salmon, cream cheese, arugula, cucumber.

Fresh and refined.

AVOCADO TOAST — 19 €

Pain toasté, avocat écrasé, œuf poché, tranches d'avocat, graines de sésame.

Toasted bread, smashed avocado, poached egg, sliced avocado, sesame seeds.

The green favorite.

TARTINE PROVENÇALE — 17 €

Tomates, mozzarella fondante, jambon cru, roquette et pesto.

Tomatoes, melting mozzarella, cured ham, arugula and pesto

A taste of the South.

CROISSANT SALÉ — 8 €

Un croissant croustillant garni de jambon, cheddar et bacon.

Flaky croissant filled with ham, cheddar and bacon.

The savory twist.

CROQUE-MONSIEUR — 10 €

Pain de mie, jambon, béchamel, emmental, le tout bien doré.

Grilled sandwich with ham, Béchamel sauce, Emmental cheese.

Comfort food, French style.

Les œufs

EGGS - 10 €

Au plat, brouillés
ou en omelette,
toujours faits minute.

SUPPLÉMENTS :

- Tomates, oignons +3 €
- Emmental +4 €
- Feta, bacon, jambon,
champignons +5 €
- Saumon fumé +13 €

~~~~~  
*Fried, scrambled  
or as an omelet  
freshly made to order.*

### EXTRAS:

- Tomatoes, onions +€3
- Emmental +€4
- Feta, bacon, ham,  
mushrooms +€5
- Smoked salmon +€13

## LES BOWLS



### HEALTHY BOWL — 17 €

Fromage blanc, granola maison, fruits frais,  
graines de chia et miel.

*Fromage blanc, homemade granola, fresh  
fruits, chia seeds and honey.  
Crunchy, fresh and energizing.*

### SMOOTHIE BOWL — 19 €

Smoothie aux fruits rouges, lait de soja,  
granola maison, graines de chia,  
fruits frais et miel.

*Red berry smoothie, soy milk, homemade  
granola, chia seeds, fresh fruits and honey.  
Sweetness and energizing in a bowl.*

# Les Plaisirs Sucrés

## SWEET TREATS

### SUPPLÉMENT CHANTILLY ♥ — 3 €

Parce que parfois...  
il faut oser.

**WHIPPED CREAM**  
topping — *because*  
*sometimes, more is*  
*more.*

### TARTE DU JOUR OU FLAN — 10 €

Une douceur maison, simple et généreuse,  
à savourer sans modération.

*A homemade treat, simple and generous,  
to savor without guilt.*

### PANIER DE 3 VIENNOISERIES — 13 € OU 4,50 € PIÈCE

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
ou brioche au sucre, tout juste sortis du four.

*Basket of fresh pastries: croissant, pain au  
chocolat, raisin swirl or French sugar brioche.*

### ♥ PANCAKES MAISON — 10 €

Au sirop d'érable ou au Nutella, moelleux à souhait.  
*Homemade pancakes with maple syrup or Nutella.*

*Always a good idea.*

### ♥ BRIOCHE PERDUE — 14 €

Caramel au beurre salé, fruits rouges et pur bonheur.  
*French toast brioche, salted butter caramel, red berries.*

*Pure indulgence.*

### ♥ GAUFRES MAISON — 12 €

Légèrement croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur,  
servies avec sirop d'érable, Nutella ou fruits frais.

*Homemade waffles with a crispy outside and a fluffy inside, served  
with maple syrup, Nutella, or fresh fruits. A timeless delight.*

### PLATEAU

#### DE FRUITS FRAIS — 28 €

Un arc-en-ciel vitaminé à partager.

*Fresh fruit platter for two — A colourful,  
refreshing platter.*

#### COMPOTE MAISON — 6 €

Douce, fruitée, réconfortante.

*Homemade fruit compote — sweet, smooth  
and comforting.*



