



Les boissons fraîches

4.50

4.50

6.90

6.90

33CL

LES LIMONADES BIO

CLASSIQUE 33CL KIWI 33CL

FRAMBOISE CITRON VERT

by limonaderie de paris

PASSION 33CL

by LIM

LES JUS DE FRUITS

ABRICOT 33CL PÊCHE 33CL

PÊCHE 33CL POMME 33CL

by Alain Milliat

JUS D'ORANGE PRESSÉ

25CL 🚄 4.90

5.90

6.90

5.50

BAR CRÉATIF 30CL

GOLDEN GLOW 30CL

AVOCAT, BANANE, AMANDES GRILLÉES, LAIT AMANDE

MANGO 30CL

MANGUE, ANANAS, LAIT DE COCO

THÉ GLACÉ MAISON 30CL 5.50

ENERGISANT 30CL CAROTTE, ORANGE, GINGEMBRE

VIRGIN MOJITO 30CL

MENTHE, SUCRE ROUX, LIMONADE, CITRON



LES SOFTS

EVIAN 50CL 2.50 BADOIT 50CL

PEPSI - PEPSI MAX 3

LIPTON ICE TEA 33CL

3.50





3.00

NOUS RETROUVER :







3.00

6.00

6.00

6.00

6.50

6.50

Les boissons chaudes

BLACK COFFEE

EXPRESSO	2.80
UN SHOT DE CAFÉ	

3.80 DOUBLE EXPRESSO DEUX SHOTS DE CAFÉ

ALLONGÉ 3.00

UN SHOT DE CAFÉ , EAU CHAUDE **AMERICANO** 3.80

DEUX SHOTS DE CAFÉ, EAU CHAUDE

LE BAR A LATTE

LATTE	4.30
UN SHOT DE CAFÉ, LAIT TEXTURÉ	
CAPPUCINO	4.50

UN SHOT DE CAFÉ, LAIT TEXTURÉ, CACAO

4.80

UN SHOT DE CAFÉ, CHOCOLAT VALRHONA, LAIT TEXTURÉ

UN SHOT DE CAFÉ, NUAGE DE LAIT



LES SPECIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD CHOCOLAT VALRHONA

CHOCOLAT VIENNOIS CHOCOLAT VALRHONA, LAIT, CHANTILLY

PISTACHIO LATTE

UN SHOT DE CAFÉ, CRÈME DE PISTACHE, LAIT TEXTURÉ, CHANTILLY

5.50

6.00

6.50

CHAI LATTE POUDRE CHAI, LAIT TEXTURÉ

NOISETTE

UBE LATTE POUDRE UBE, LAIT TEXTURÉ

MACCHIATO CARAMEL

5.50

UN SHOT DE CAFÉ, LAIT TEXTURÉ, SIROP CARAMEL, COULIS CARAMEL

LES THÉES

5.90 DAMMAN FRÈRES

THÉ BLANC PASSION DES FLEURS THÉ VERT JASMIN THÉ NOTE

ROOIBOS AGRUMES (SANS THÉINE)

5.90 MENTHE FRAICHE

MATCHA

CLASSIQUE

MATCHA, LAIT TEXTURÉ

SESAME MATCHA, CRÈME DE SESAME, LAIT TEXTURÉ

STRAWBERRY

MATCHA, PURÉE DE FRAISES, LAIT TEXTURÉ

LES EXTRAS

LES LAITS VÉGÉTAUX

AMANDE - AVOINE - COCO

LES SIROPS CARAMEL, VANILLE, NOISETTE

MIEL

0.50

0.50

1.50



CHANTILLY

GLACÉ

0.50

1.00

UN SHOT DE CAFÉ

1.20





Déjeuner Un plat + Une pâtisserie 18,50 € Hors week-end et jours fériés

La carte salée est disponible de 9h à 17h30

Every day - 2 Formules Runch, au choix

- Une boisson chaude black coffee ou latte
- Un verre de jus d'orange ou pomme 20 cl
- Un croissant ou pain chocolat
- · Avocado toast ou oeufs bénédictes saumon
- Un gâteau voyage au choix



- Une boisson chaude au choix
- Une boisson fraîche au choix
- Une viennoiserie au choix
- Un toast salé au choix
- Une pâtisserie au choix



Toasts

Accompagnés d'une petite salade verte

14,90€

(#)(A)(O)(A)

Oeufs bénédictes Pain semoule maison, saumon fumé ou bacon de boeuf, œufs pochés, sauce hollandaise

Avocado toast 🚳

Pain de compagne maison, guacamole, stracciatella, choux fleur violet, mélange de graines et pousses

Croq'Bloom NEW $\mathscr{F} \bar{\mathbb{B}} \mathscr{O}$

Pain de campagne maison, poulet panko, sauce pesto rouge, oignons caramelisés, mozzarella coulante, roquette

L'Inattendu 🚳

F

Pain de mie japonnais maison pané au comté, guacamole, tranches de bacon végé ou boeuf, roquette et sauce soja sucrée

Toast forestier 🚳

Pain campagne maison, caviar d'aubergine, ricotta fouettée, poêlée de champignons, roquette

Toast chicken (#)(A)(O)

Pain brioché, poulet panko, cream cheese citronné, salade de jeunes pousses, tomate, oignons crispy, sauce curry mango

15,90€

Burgers

Accompagnés d'une salade verte ou de pommes de terre persilées

Le Classique

Pain burger maison, steak de bœuf façon bouchère, salade, tomates, oignons caramélisés, cornichons, cheddar

Le Veggie 🚳

Pain burger maison, halloumi grillé, galette de pommes de terre, sauce pesto, salade, tomates, guacamole

Le Fish

Pain burger maison, filet de colin pané, sauce tartare maison, salade, tomates, cheddar

Salades

14,90€

César $(\mathscr{F})(\overline{\mathbb{A}})(0)$

Salade de jeunes pousses, poulet panko, tomates cerises, croutons de pain, parmesan, pomme verte

Bloom vitalité 🚳

Mélange quinoa & boulgour, aubergine grillée, avocat, concombre, salade menthe, pickles d'oignons, sauce tahini





Œuf poché

Les extras pour rendre votre plat encore plus gourmand:

+2 €



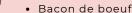


• Guacamole d'avocat

Saumon fumé

+3 € +4€

Pommes de terre persillées

































Fondé par **deux sœurs passionnées**, Bloom Café est **un lieu de vie** chaleureux et accueillant, où chaque moment se prête à la gourmandise.

Tous nos pains, viennoiseries et pâtisseries sont faits **maison**, fabriqués dans nos ateliers, et préparés **avec des œufs plein air**, sans arômes artificiels, colorants ni conservateurs.

Nous privilégions les circuits courts pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos offres.

Petit déjeuner

Œufs plein air: 3 oeufs au plat ou brouillés ou omelette accompagnés d'une petite salade ⊚ 7,50 € +1€ fromage ® +0.50€ tomates +1,50€ champignons

Tartines ⊕ Baguette tradition avec beurre et confiture (fraise ou abricot) ou miel 4,90 €

Le duo du soleil 🛭 🗈

Msemen et crêpe mille trous, avec du miel et du beurre ©

5,50 €





Desserts

Nos pâtisseries fines ou gâteaux de voyage- faits maison

Prix au comptoir

Granola ⊕ 🕫 🗸 🤊

Yaourt grec, fruits de saison, granola maison, graines de chia sirop d'érable **ou** beurre de cacahuètes (+0,50 € pour les deux)

Pancakes ou Pain Perdu

Banane, noisettes concassées et chocolat fondu

11,90 €

- Crème de pistache, fruits rouges, pistaches concassées
- Pomme rôtie, caramel beurre salé, noix de pécan et chantilly

Acaï glacé 🕬

11,90 €

Glace açaï, fruits de saison, granola maison, coco râpée, graines de chia

8,90 €

Flocons d'avoine, lait avoine, beurre de cacahuètes, amandes grillées, banane flambée, graines de chia, granola maison

Café / Thé Gourmand 🗈 🔾 🥏

8€ / 9,50 €



Porridges NEW @@@

F

Pour tous

6 €

FORMULES GOUTERS A partir de 16h hors week-end

Pour les enfants

3 €

- o Black coffee ou Latte + 1 €
- Une part de gâteau voyage ou pâtisserie du comptoir +2 €
- Un croissant ou pain chocolat
- un verre de lait ou de jus de pomme



