

Eaux

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

Boissons fraîches

Tonic water bio, Maison Meneau 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 7

Jus de fruits

Jus frais (orange, pamplemousse, pomme) 25 cl — 5

Caféterie (Café Lomi, Paris)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

Thés et Tisanes (Newby, london)

Hunan vert, English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Menthe poivrée — 5

Chai latte — 7

Matcha latte — 7

Bières 33cl

FAUVE, New England Lager — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

Cocktails sans alcool

NO NEGRONI, JNPR n°1 0.0%, BTTR n°1, VRMTH N°1 — 14

SPRITZ 0, L'aperitivo lessi, eau pétillante — 14

SOBER GIN TONIC, JNPR n°1 0.0%, indian tonic Meneau — 14

SOBER DARK'N STORMY, RHMH n°1, ginger beer Uma, citron vert — 14

Cocktails

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer,

champagne Archibald, eau pétillante — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14

NEGRONI, gin citadelle, vermouth Dolin rouge, campari - 14

ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 14

TRAVELLERS COCKTAILS

PARIS, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del

Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters - 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del

Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena - 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

BRUNCH- 37€

1 JUS AU CHOIX
+
1 BOISSON CHAUDE
+
3 ASSIETTES AU CHOIX

SALé

BACON SCONES

Sirop d'érable et crème crue

OEUF ROYAL/ BENEDICTE

Sauce hollandaise et Saumon fumé / Jambon de Paris (+2€)

BURRATA (v)

Légumes croquants, burrata, pesto

CHACHOUKA (v)

Poivron rouge, tomates, zaatar, feta, œuf

AVOCADO TOAST (v)

*Pain au levain grillé, guacamole, œuf poché
(Supplément saumon fumé + 2€)*

GRILLED CHEESES (v)

Cheddar, labneh au zaatar, oignons sumac

sUcré

BROWNIE SANS GLUTEN

Chocolat, noisettes, crème crue, caramel au beurre salé

PANCAKE

Caramel beurre salé et ananas grillé

GRANOLA BOWL

Yaourt grec, granola maison, fruits de saison

BANOFFEE

Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade