



Brunch

Tous les Samedis et Dimanches

12H – 16H

Viande bovine origine U.E.Prix nets TTC. Service compris.

BOISSONS

Thé glacé ou Citronnade maison 7 €
Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse 6 €

CAFES (Torréfaction par Lomi)

Espresso, déca, noisette, allongé 3 €
Double, cappuccino, grand crème, flat white 5 €
Latte 5 €
Chocolat chaud 5 €
Café filtre 4 €
Café frappé 6 €

THES Sélection "L'autre Thé" 6 €

Earl grey Royal : thé noir chinois, bergamote, fleur de bleuet
Darjeeling Yankitea : thé vert fruité, notes amandées et vanillées
Lapsang Souchong Fumé : thé noir chinois fumé à la racine de pin
Thai kio Royal : thé vert thaïlandais aux notes de mangue et litchi
Ruby Oolong : thé thaïlandais aux notes de fruits noirs
Grand jasmin bio : thé vert de Chine
Rooibos vanille : thé rouge à la vanille, sans théine

THES JAPONAIS Sélection "Jugetsudo" 6 €

Sencha : thé vert subtil
Hojicha : thé vert aux grains de riz grillés

INFUSIONS 6 €

Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques), detoxifiante
Pure camomille : camomille matricaire, notes fraîches et fruitées
Jardin des songes : citronnelle, verveine, camomille, valériane
Green detox : rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron
Verveine menthe : légèrement citronné
La cigale : notes anisées, eucalyptus et sauge

Falafel, houmous, salade de choux, aubergines, pois chiches, concombre, tzatziki, tomates cerises, sauce tahini

Greek avocado toast 14 €
Pain grillé, avocats, œufs pochés, feta, tomates cerises, herbes

Œufs Brouillés (Bacon ou saumon) 9 €
Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes

Œufs Bénédicte (Bacon ou saumon) 15 €
Œufs bio, muffins, sauce hollandaise, pommes de terre grenailles

Salade grecque 12 €
Concombre, tomate, poivrons, oignons, h.olive, origan, feta

Halloumi grillé 11 €
Fromage grillé (brebis/chèvre), huile d'olive, miel, origan

Beignets de tomates 12 €
Tomates, courgettes, feta, sauce yaourt, herbes

Kebab pita sandwich 16 €
Pain pita, boulettes de bœuf, tzatziki, salade

Falafels 16 €
Falafels de pois chiches, salade de choux, houmous, sauce tahini

Poulet au citron 16 €
Poulet mariné grillé, citron, origan, p.d.t, légumes grillés

Desserts

Miam aux fruits 10 €
Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saison

Pancakes 7 €
Sirop d'érable

Yaourt Grec 7 €
Yaourt grec, fruits, miel, granola maison

Crème brûlée 10 €
Crème brûlée au Mastiqua

Gâteau à l'orange 7€
Pate filo, yaourt, confiture de clémentines

Sorbets et glaces 5/9 €
Chocolat des mendiants, mangue, vanille, fraise, ananas, praliné pignons
Abricot

BRUNCH

Assiette Veggie

20 €