

MENU

DÉJEUNER

SÉLECTION DE PÂTISSERIES ET DE MUFFINS	Prix variés
PARFAIT AU YAOURT GREC Purée de baies et noix émiettées	6
GRUAU «OVERNIGHT» ET GRAINES DE CHIA Bleuets et amandes	6
OEUF EN COCOTTE avec Salsa Verde Chips de tortilla Oignon caramélisé, féta, épinards ou bacon cheddar et tomates	6
WRAP À DÉJEUNER Œuf brouillé, chorizo de bœuf, salsa, féta, oignons marinés et coriandre	9

MENU

BRUSCHETTA AUX TOMATES CERISES RÔTIES Ail rôti, basilic et focaccia grillé	10
SALADE VERTE D'ÉTÉ Graines, fromage de chèvre, fraises et vinaigrette balsamique	11.50
SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS ET HALLOUMI Tomate, roquette, concombre, avocat, oignon mariné, mayonnaise aux herbes vertes et levain	13
WRAP AU POULET BARBECUE HOISIN Viande blanche, salade de kimchi, riz brun, tortilla à la farine et sauce barbecue Holsin	13
POKE BOWL AU MELON D'EAU Concombre, avocat, edamame, menthe, coriandre, riz brun au sésame, nori et vinaigrette miso wasabi <i>Ajout de thon Ahi cru +11</i>	15
STEAK ET SALADE DE QUINOA Mais rôti, courge d'été, feta, menthe, persil et vinaigrette au citron	17
THEN TRIO DUO Aubergine Raita, haricot blanc, ail rôti, Muhammara (poivre rôti aux noix), pita, crostini et crudités fraîches	17
PLATEAU CHARCUTERIES ET FROMAGES Moutarde, chutney, cornichons, raisins et crostinis	25
PLATEAU VÉGAN <i>Sélection de fromages vegans</i> Chutney, raisins et crostinis	25

LES À-CÔTÉS

CHIPS MAISON	3
OLIVES MARINÉES	4
FOCACCIA HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE	5

DESSERTS

SALADE DE FRUITS	6
SÉLECTION DE DESSERTS	Prix divers