

MENU

LA CARTE DU BRUNCH

PLATS SALES

BURRATA PERDUE	11.50
Pain perdu, burrata crémeuse, tomates confites, pistaches grillées, pesto d'Abaita	
MOROCCAN BENEDICT	15
English muffins, shakshuka, oeufs pochés, sauce hollandaise, jeunes pousses, pommes grenailles	
SKINNY BENEDICT	15
English muffins, oeufs pochés, saumon gravlax, skinny avocado hollandaise, pousses d'épinard	
GRAVLAX CROISSANT	11.50
Croissant garni au saumon gravlax, mascarpone acidulée, jeunes pousses et granola salé	
CRISPY HALLOUMI BUN	12.50
Crème de carottes-dattes-menthe, Halloumi pané, roquette, pickles d'oignons rouges, servi avec coleslaw	
SUMMER BODY SALAD ^{GF}	12.50
Melon, tomates multicolores, asperges vertes, burrata, pesto de petits pois, jeunes pousses, basilic frais, pignons	
AVOCADO SMASH ^V	9
Ecrasé d'avocat, radis, jeunes pousses citronnées, dukkah maison sur un toast	

SUPPLEMENTS

Avocat / Halloumi grillé	3
Oeuf poché	2
Burrata artisanale / Saumon gravlax maison	4

BOISSONS FRAICHES

JUS DETOX DE SAISON	6
Demandez-nous !	
THE GLACE D'ABAITA	4
A la menthe fraîche	
CITRONNADE D'ETE	6
Fraise, menthe, gingembre	
ICE LATTE/CHAI / MATCHA	5
Latte, Chai ou Matcha froid	
UMA COLA	6
Infusion pétillante de noix de kola, citron et épices	

PLATS SUCRES

HALLA PERDUE	9.50
Pain brioché perdu, pêches rôties, yaourt grec citronné et huile d'herbes	
BANANA CREPES	9.50
Crêpes, bananes rôties, mascarpone légère, amandes effilées, sirop de dattes	
BURNT CHEESECAKE ^{GF}	6.50
Cheesecake basque brûlé Sans gluten !	
GRANOLA BOWL ^V	8.50
Yaourt grec bio ou yaourt au lait de coco, granola maison, fruits de saison et sirop de dattes	

DOUCEURS

BROOKIE	5
La fusion d'un cookie et d'un brownie	
MAXI COOKIE	5
Pépites choco	
CAKES DU JOUR	4
Carrot Cake Banana Bread Cake Citron	
BROWNIE CHOCO-TAHIN ^{GF}	5
Sans gluten !	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	2.50
AMERICANO	3
MACHIATTO	3
LATTE / CAPPUCCINO	4.50
FLAT WHITE	5
V60 DU JOUR / GRAND CRU	5/6
MATCHA / CHAI LATTE	4.50/5
+ LAIT D'AVOINE	0.50