

## POUR COMMENCER...

HOUMOUS AU CHOIX À L'HUILE D'OLIVE BIO <i>Za'atar / Citron confit / Paprika Fumé / Croûtons</i>	11
TRIO DE HOUMOUS À L'HUILE D'OLIVE BIO <i>Za'atar / Citron confit / Paprika Fumé / Croûtons</i>	12
POMMES DE TERRE RÔTIÉS <i>Crème de feta / Paprika fumé / Thym / Citron confit</i>	12.5
COEUR DE STRACCIATELLA (375 ou 500g) <i>Pesto de sauge &amp; Amandes / Huile d'olive vierge</i>	14/18
Assiette de fromages <i>ou</i> Assiette de charcuterie	10

## SALADES & PLATS

MEZZE BOWL <i>Falafels maison / Taboulé libanais / Houmous / Crudités / Feta</i>	15
CÉSAR (OPTION VG) <i>Crispy Poulet / Oeuf poché / Croûtons / Sauce César maison / Tuile au parmesan</i>	16
MEATBALLS BOWL <i>Nos fameuses keftas / Crèmeux d'avocat / Salade d'orzo / Zestes de citron</i>	16
CROQUE MONSIEUR CORSE <i>Tomme Corse / Coppa artisanale Corse / Confit de figue / Salade</i>	15
AVOCADO TOAST <i>Au choix : Bacon au sirop d'érable / Jamón Serrano / Oeuf poché / Halloumi grillé</i>	15
FISH TACOS <i>Tacos de poisson / Sauce vierge / Avocat / Gouda râpé / Pommes de terre rôties</i>	15

# DÉJEUNER

## FORMULE MIDI EN SEMAINE 12H-14H

Plat au choix  
+  
Fiadone *ou* Salade de fruits *ou* Yogurt bowl  
+  
Expresso, allongé, thé ou tisane  
  
23€

## MENU BRUNCH LE WEEKEND 32

BELLE GAUFRE SALÉE  
*Gaufre au fromage / Cripsy poulet / Oeuf / Crèmeux d'avocat aux épices / Erable*

AVOCADO TOAST  
*Au choix : Bacon au sirop d'érable / Jamón Serrano / Oeuf poché ou Halloumi grillé*

+  
GRANDE GAUFRE SUCRÉE  
*Granola / Fruits frais / Sirop d'érable / Boule de glace vanille de Madagascar*

GROS COOKIE À LA CUILLÈRE  
*Praliné maison / Chocolat / Boule de glace vanille de Madagascar*

+  
JUS FRAIS

À LA CARTE  
Gaufre salée 16.5  
Gaufre sucrée : 13

KIDS  
Poulet Crispy & Orzo  
+ un sirop  
12

## OLIVE MOLÉCULAIRE SIGNATURE : 2€

• LES 6 - 10€  
• LES 12 - 19€