

PETIT-DÉJEUNER

7H30-11H Lundi-Vendredi

7H30-16H Samedi-Dimanche

OEUFS

Oeufs brouillés et pain de campagne 5€
+ fromage 2€
+ bacon 3€
+ champignons 3€

Oeuf à la coque extra frais et mouillettes 3€

Omelette fine, furikake et salade de saison 7€

FORMULES

SUR LE POUCE

Boisson chaude + viennoiserie
OU tartines
5€

GRANOLA

Boisson chaude + jus de fruits de saison + granola et fromage blanc
12€

SUCRÉ & SALÉ

Pancakes, fruits de saison, fromage blanc au sésame noir, sirop de gingembre 8€

Granola, fromage blanc, fruits de saison et miel 7€

Granola, chia pudding au lait d'amande et fruits de saison (V) 7€

Haddock fumé sur toast de pain noir, espuma de topinambour et pickles 13€

Saucisse maison, polenta croquante et crème d'amande au piment doux 11€

Pain de campagne toasté, poêlée de champignons, confit d'oignons rouges, parmesan, oeuf au plat et poitrine fumée 12€

BREAKFAST

7H30-11H Monday-Friday

7H30-16H Saturday-Sunday

EGGS

Scrambled eggs, rustic bread 5€
+ cheese 2€
+ bacon 3€
+ mushrooms 3€

Soft boiled egg and breadsticks 3€

Fine omelette, furikake seasoning
and salad 7€

FORMULES

SUR LE POUCE

Hot drink + viennoiserie or toast
5€

GRANOLA

Hot drink + seasonal juice +
granola and fresh yogurt
12€

SWEET & SALTY

Pancakes, seasonal fruits, black sesame yogurt 8€
and ginger syrup

Granola, fresh yogurt, seasonal fruits and
honey 7€

Granola, almond milk chia pudding and
seasonal fruits (Vegan) 7€

Smoked haddock, Jerusalem artichoke
espuma, vegetable pickles on toasted rye
bread 13€

Homemade sausage, crunchy polenta
and sweet paprika almond cream 11€

Vegetable sausage, crunchy polenta and
sweet paprika almond cream (Vegan) 12€

Toasted rustic bread, mushrooms,
fried egg, red onion confit, parmesan
and smoked bacon 12€

