

SALÉ

AVOCADO TOAST (VG)

pain de seigle de chez maison saint-honoré, avocat, fêta, grenade, œuf mollet, salade verte, graines

16 / + saumon fumé (bio) +4
+ pain sans gluten +1

SICILIAN SANDWICH (VG)

focaccia au thym de chez maison saint-honoré, oignons caramélisés, stracciatella, roquette, tomates séchées, pickles d'oignon

16 / + jambon de paris (bio/france) +3
+ effiloché de bœuf (bio/france) +5
+ saumon fumé (bio) +4

LE BUN DU BOBO (VG/SL)

pain brioché façon burger, pleurotes et shiitakés, œuf au plat, pickles de graines de moutarde, sept épices japonaises, gomasio

16 / + jambon de paris (bio/france) +3
+ effiloché de bœuf (bio/france) +5
+ saumon fumé (bio) +4

SALADE D'AUTOMNE (VG/SG/SL)

quinoa tricolore, légumes de saison rôtis aux épices, grenade, œuf mollet, sauce tahini-curcuma, herbes fraîches, mélange de graines

18 / + saumon fumé (bio) +4

TATAKI DE THON

mi-cuit de thon, huile de truffe, légumes d'automne rôtis

23

PÂTES DU JOUR

demandez-nous !

MAISON

Bohème

CARTE DU MIDI

À PARTAGER

FRITES MAISON (VG/SG/SL)

6

HOUMOUS (VG/SG/SL)

8

CARPACCIO DE FENOUIL (VG/SG/SL)

citron et huile d'olive, éclats de pistaches, sumac, pickles de moutarde

9

SUCRÉ

BANANA BREAD (VG/SG/SL)

tranche de cake banane-noisettes-pépites de chocolat

5

GRANOLA BOHÈME (VG)

yaourt grec, granola maison, poire pochée à l'hibiscus, sirop de jasmin

10

BRIOCHE PERDUE (VG)

pâte à tartiner choco-noisette, sarrasin grillé

12

CITRONNADE & JUS

CITRONNADE MAISON	5,5
aux citrons bio de sicile et sirop de verveine	
ORANGE PRESSÉE	5,5
JUS MAISON BENEDETTI - 33cl	6,8
entreprise familiale implantée en provence depuis 3 générations	
☞ pomme ☞ pomme-framboise ☞ tomate	

BOISSONS FRAICHES

ANTÉSITE	4
boisson à la réglisse et à l'anis, sans sucre ni édulcorant, très désaltérante	
KOMBUCHA DATXA - 30cl	6
boisson fermentée, brassé au pays basque	
INFUSION GLACÉE SYMPLES - 33cl	6,8
100% plantes françaises, faible en calories et sucre	
pétillante :	
☞ menthe douce	
☞ énergisante	
<i>citron, thym, menthe-poivrée</i>	
☞ détoxifiante	
<i>pomme, sauge, fleur de sureau</i>	
plate :	
☞ relaxante	
<i>cerise, verveine, lavande</i>	

SAINT-GEORGES - 1L	7
OREZZA - 1L	7

ALCOOLS

BIÈRE BLUE COAST - 33cl	6,8
matières premières récoltées sur la côte d'azur, brassée à nice	
☞ blonde ☞ blanche-abricot	
☞ ipa ☞ sans-alcool	
PASTIS / + sirop +0,5	4
VERRE DE VIN blanc/rouge/rosé - 15cl	7
APEROL SPRITZ	11
KIR ROYAL AU PROSECCO	12

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5
CAFÉ LATTE	5
CAPPUCCINO	5,5
CHOCOLAT CHAUD	5,5
GOLDEN LATTE	5,5
lait d'avoine, curcuma, gingembre, maca	
CHAI LATTE	5,5
lait d'avoine, cannelle, cardamome, poivre noir, gingembre, clou de girofle	
PINK CHAI LATTE	5,5
lait d'avoine, betterave, cannelle, cardamome, poivre noir, gingembre, clou de girofle	
CACAO-MACA	5,5
lait d'avoine, cacao, maca, cannelle	

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA

THÉ BB DÉTOX	4,8
thé vert, maté, pamplemousse	
THÉ VERT MENTHE	4,8
THÉ ANASTASIA	4,8
thé noir, bergamote, fleur d'oranger	
INFUSION BE COOL	4,8
verveine, menthe, réglisse	
INFUSION FEEL ZEN	4,8
roiboos, caramel	
CAMOMILLE	4,8

fruits et légumes : le jardin de jeannot (direct producteur, <100km de marseille, agriculture raisonnée/bio), biocoop castellane (100% bio), terre azur (avocats) | **pain** : maison saint-honoré | **œufs** : compagnie générale d'agriculture (poules plein air élevées au pied de la sainte-victoire) | **viande** : nature viande (100% français/bio) | **jambon, fromage** : biocoop Castellane (100% bio) | **boissons** : toutes nos boissons sont bio et/ou issus du commerce équitable