

FORMULE 1 SALÉ + 1 SUCRÉ 25€

SALÉ

AVOCADO TOAST

toast de pain de seigle by Maison Saint-honoré, avocat, fêta, fruits frais, œuf mollet

+ *saumon fumé* +4
+ *pain sans gluten (riz-graines)* +2

rye bread toast by Maison Saint-honoré, avocado, feta, fresh fruit, soft-boiled egg

+ *smoked salmon* +4

+ *gluten-free bread (rice and seeds)* +2



BUN DU BOBO

pain brioché by Maison Saint-honoré, pleurotes et shiitakés (champignons), œuf au plat, jeunes pousses, pickles de graines de moutarde, sept épices japonaises, gomasio

+ *jambon de paris (bio/origine france)* +3
+ *saumon fumé* +4

+ *effiloché de bœuf (bio/origine france)* +7

brioche bread by Maison Saint-honoré, oyster mushrooms and shiitake mushrooms, fried egg, young sprouts, mustard seed pickles, seven japanese spices, gomasio

+ *smoked salmon* +4

+ *ham (organic/French origin)* +3

+ *pulled beef (organic/French origin)* +7



SICILIAN SANDWICH

focaccia au thym by Maison Saint-honoré, crème de burrata, oignons caramélisés, courge, tomates séchées, roquette, jambon de paris

+ *effiloché de bœuf (bio/origine france)* +7

Thyme focaccia, burrata cream, caramelized onions, squash, dried tomatoes, arugula, ham

+ *pulled beef (organic/French origin)* +7



ŒUFS BROUILLÉS

3 œufs brouillés, pain de seigle, salade verte

+ *jambon de paris (bio/origine france)* +3
+ *saumon fumé* +4

+ *tartufata (crème de truffe)* +3

scrambled eggs, rye bread, green salad

+ *smoked salmon* +4

+ *ham (organic/French origin)* +3

+ *tartufata* +3



SUCRÉ

BANANA BREAD

cake banane-noisette-pépites de chocolat, coco râpé

(*sans gluten/vegan*)

banana-hazelnut-chocolate chip cake, grated coconut

(*gluten-free/vegan*)

GRANOLA BOHÈME

yaourt grec, granola maison amande-noisette, fruits frais, menthe fraîche, sirop de verveine

greek yogurt, homemade granola

almond-hazelnut, fresh fruits, verberna syrup



BRIOCHE PERDUE

pâte à tartiner choco-noisette, sarrasin grillé

french toast, chocolate-hazelnut spread, fresh fruits

TRIO DE PANCAKES

et sirop d'érable

3 pancakes and maple syrup, fresh fruits

BOISSONS

CITRONNADE & JUS

CITRONNADE MAISON À LA VERVEINE - 5,5

ORANGE PRESSÉE - 5,5

JUS DE FRUIT *BIO* - 5

abricot / pêche / pomme

BOISSONS FRAICHES

ICE TEA PÊCHE MAISON - 5

ANTÉSITE - 4

KOMBUCHA *DATXA* - 6

gingembre-citron-maté

INFUSION GLACÉE *SYMPLES* - 6,8

33cl

détoxifiante : sauge, sureau

relaxante : cerise, verveine

SIROP ARTISANAL - 4

orgeat / pêche / framboise-mûre /

verveine / rose / grenadine

SAINT-GEORGES - 1L - 7

OREZZA - 33CL / 1L - 5 / 7

ALCOOLS

BIÈRE *BLUE COAST* - 33CL - 7

blonde

blanche-abricot

PASTIS / MAURESQUE 5 / 6

VERRE DE VIN - 15cl - 7

blanc/rouge/rosé

APEROL SPRITZ - 12

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 12

CAFÉS

EXPRESSO / DOUBLE - 2,5 / 4

CAFÉ ALLONGÉ - 2,5

AMERICANO - 3

CAPPUCCINO — CAFÉ LATTE - 5,5

LATTE MARSEILLAIS - 5,5

café, lait, sirop d'orgeat

CAFÉ FRAPPÉ MARSEILLAIS - 6

café, lait, sirop d'orgeat, servi froid

BOISSONS CHAUDES

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

UBE LATTE - 5,5

lait d'avoine, ubé, patate douce

MATCHA LATTE - 6

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

VERVEINE - 4,8