



# Apycem\*

LIFESTYLE

**Healthy & Homemade food**  
Service Continu - Sur place ou à emporter

**APYCEM Le Marais**  
**Boutique-Hôtel Restaurant**  
**Catering**

3 rue Ferdinand Duval, Paris 4  
Mercredi au Dimanche : 10h - 19h  
Réservations : 07 81 60 80 11

**APYCEM Saint-Honoré**  
**Boutique-Hôtel Restaurant**  
**Yoga Studio**

58 rue St-Honoré, Paris 1er  
Dimanche au Jeudi : 9h30 - 18h 30  
Vendredi & Samedi : 9h30 - 21h30  
Réservations : 07 82 90 81 42



**Apycem x Apyzen**  
*L'expérience holistique*  
Le studio : 58 rue St-Honoré Paris 1

\* du verbe latin "culminer"



**Retrouvez-nous : @apycem\_ | [www.apycem.com](http://www.apycem.com) | [contact@apycem.com](mailto:contact@apycem.com)**

Nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises, service inclu. Nos viandes de volaille et de boeuf proviennent de l'Union Européenne. Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous informer de toute allergie alimentaire ou intolérance avant de commander. La liste des allergènes est disponible sur demande.

## Bagels and more...

Copieux, artisanaux, sans lactose,  
accompagnés de salade et pommes sautées.

Sur Place / Emporté

**Brooklyn Bagel Deluxe** 18 16,5

Bagel, 120g de pastrami de bœuf et de dinde fumée façon Katz (NY), mayonnaise, salade, cornichons Molossol

**Lox Bagel Pavot** 18 16,5

Saumon fumé, Philadelphia cream cheese, salade, amandes effilées torréfiées

**Tuna Melt Bagel Sésame** 15,5 14

Notre recette de thon blanc (fromage blanc, céleri, oignon rouge, citron confit, piment d'Espelette), comté affiné, salade, tomate, concombre

**Le Véritable Club Sandwich** 18,5 17

3 étages de pain toasté, crispy pastrami de boeuf, pastrami de dinde, poulet rôti, comté affiné, salade, tomate, concombre

**Avocado Toast** 19 17,5

Avocat, saumon fumé, cranberries, coriandre, féta, œuf mollet

**The Falafel** 16,5 15

Falafels, crudités, aubergine confite, onion rings, houmous et tehina dans une pita, frites maison

**Croque Sans Genre** 18,5 17

Pain Poilane poivré façon grilled cheese, crispy pastrami, cheddar fondu, œuf à cheval, moutarde

## Burgers

Buns artisanaux (sans lactose)  
Servis avec frites maison et coleslaw

Sur Place 18,5 / Emporté 16,5

### Cheeseburger

Steak haché, oignons confits, cheddar mûré, tomate, salade, sauce tartare

### Veggie Burger

Mozzarella di bufala, légumes grillés, salade, tomate, sauce pesto

### Chicken Burger

Panko crispy chicken, cheddar mûré, oignons confits, tomate, salade, spicy sauce

### Fish Burger

Crispy cabillaud, cheddar mûré, salade, tomate, sauce tartare

## Salades & bowls

Sur Place / Emporté

**César ou Seasar salad** 19 17,5

Salade romaine, panko crispy chicken ou crispy cabillaud, tomates cerise, croûtons, œuf poché, parmesan, sauce césar maison

**Salade de chèvre chaud** 19 17,5

Salades de saison, crottin de Chavignol (AOP), noix torréfiées, raisins secs, tomates cerise, onion rings, pommes sautées, vinaigrette

**Tatakaki Thai** 20 18

Tataki de boeuf, nouilles de konjac, carottes, chou rouge, chou chinois, coriandre, cacahuètes, sauce thaï maison

**Crispy Quinoa Bowl** 20 18

Trio de quinoa, légumes d'automne, avocat, pickles de choux rouge, féta, amandes torréfiées, sauce vinaigrette maison.

**Au choix : Panko Crispy Chicken / Crispy cabillaud / Dip de Thon / Falafels / Halloumi grillé**

## Formules midi

**Salade ou bowl + jus ou dessert 24€**  
**Quiche + soupe du jour 19€**

**Soupe du jour + Grilled cheese Pita 10,5€**  
(à emporter uniquement)

## Plats

Sur Place / Emporté

**La soupe du jour** 6 5

**La quiche du jour** 14,5 13

La quiche du chef, servie avec salade et pommes de terre rissolées

**Le Saumon 照** 20 18

Pavé de saumon frais yakitori, légumes au wok, riz de konjac

**Shakshouka** 17,5 16

Servie avec 2 œufs plein air et sa halah

**Homemade Chilli con Carne** 16 14,5

So hot so good, accompagné de riz

**Coquillettes à la crème de truffe façon risotto** 16 14,5

**Fish 'n Chips** 16 14,5

Crispy cabillaud, frites, coleslaw

**Spaghetti de Konjac** 18 16,5

A la crème et saumon

## Jus et smoothies

100% naturels, 35cl

Sur Place / Emporté

7,5 6

### Jus pressés

Orange / Pomme / Carotte /  
Grenade / Pomelos

### Green Detox

Pomme, concombre, céleri,  
menthe fraîche, gingembre

### Red Energy

Carotte, orange, gingembre,  
grenade

### Purple Rain

Pomme, orange, betterave, gingembre

### Smoothie MBK

Mangue, banane, kiwi

### Milky Smoothie

Banane, fraises, framboises,  
lait d'amande et fleur d'oranger

## Softs

Coca / Coca Zéro / Orangina / 4,5

Ginger Beer Bio / Perrier

Evian 1L / Chateldon 0,75L 7,5

### Les sirops Maison Monin

Grenadine / Menthe / Fraise /  
Framboise / Violette / Orgeat 4

### Homemade Ice Tea

Pêche et yuzu 6  
Framboise et rhubarbe  
Passion  
Litchi et rose

## Alcools

Brouilly, Chardonnay, Rosé de Provence, 5,5  
Prosecco (20cl)

Peroni 33cl Bière blonde italienne 5,5

Asahi 33cl Bière blonde japonaise

Apérol Spritz 8

## Thés et infusions

Sur Place / Emporté

5 4,5

### Thés Bio by Kusmi

Aquarosa (sans théine), Ceylan,  
Vert Jasmin, White Anastasia  
(blanc), Verveine, BB Détox

### Thé Nana

A la menthe fraîche, gunpowder

### Genmaicha Bio

Thé vert japonais au riz torréfié

### Tibetan tea

Infusion detox ++

### Rest in Tizz Bio

Infusion au CBD, gingembre, citron

### Thé Chai Bio

## Les cafés ILLY

à l'italienne

Sur Place / Emporté

Expresso, allongé, 2,4 1,5

americano, noisette

Double Espresso 4,5 3

## Les Lattés

Hot or Ice 5,5 4,5  
Avoine ou Amande sans supplément

### Café Crème ou Latté

Cappuccino

Matcha Bio Latte

Flat White (2 shots)

Chocolat

Chai Bio Latte

## Nos pâtisseries maison

6,5

### NY Cheesecake

Historique, au Philadelphia cream cheese

### Carrot Cake

Le vrai c'est ici !

### Moelleux au chocolat

Avec chantilly

### Crumble aux Pommes

Glace vanille et chantilly

### Brioche pain perdu

Caramel beurre salé

### Pancakes x2

Au sirop d'érable ou Nutella

### Cookies 4,5

Chocolat noir & noisette  
Matcha & chocolat blanc

### Babka chocolat 4,5

Lactose free

## All Day Breakfast

Breakfast 9,5

Boisson chaude, jus pressé, babka, tartines

Eggs Any Style & Hashbrowns 9,5

3 œufs plein air : Omelette

| Au plat | Brouillés

Bagel Toasté 5,5

Philadelphia cream cheese, confiture ou miel

Grilled Cheese Pita 6

Pita et cheddar fondu, zaatar