

Bagels and more...

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

Sur Place / Emporté

Brooklyn Bagel Deluxe 18,5 16,5

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

Lox Bagel Pavot 18,5 16,5

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

Tuna Melt Bagel Sésame 15,5 14,5

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 16,5

3 étages de pain toasté, crispy pastrami de bœuf, dinde fumée, poulet fermier rôti, comté, salade, tomate, concombre

Avocado Toast 18,5 16,5

Pain Poilâne, 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, salade et pommes sautées

Croque Sans Genre 18,5 16,5

Pain Poilâne poivré façon grilled cheese, crispy pastrami, jambon de dinde, cheddar fondu, œuf à cheval, moutarde

La quiche du jour 14,5 13

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

Le Brunch – 28€

Le Week-end

Boisson chaude au choix

Jus pressés au choix :

Orange / Pomme / Carotte / Grenade
Green Detox / Red Energy / Sun Kissed

Babka, tartines, beurre, confiture ou miel

Eggs any style ou Shakshouka ou Quiche du jour

Pancakes nutella ou sirop d'érable ou pain perdu

Salades & Bowls

Sur Place / Emporté

César ou Seasar salad 19 17,5

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

Go Green Salad 18,5 16,5

Iceberg, Halloumi grillé, roquette, tomate verte zebra, olives cerignola, pois gourmand, avocat, haricots géants, citron, huile d'olive

Salade Nicosie (ou Niçoise) 18 16

Riz 3 couleurs, œuf plein-air poché, thon préparé, anchois, haricots verts, olives, tomates cerise

Crispy Quinoa Bowl 20 18

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

Topping: Panko Cripsy Chicken / Beignet de merlu blanc / Dip de Thon / Falafels / Halloumi grillé

Pasta Bowl 18 16

Pâtes oricchiette, ratatouille, burratina

Formules midi (Hors Week-end)

Salades/ Bowls/ Plats/ Bagels/ Burgers

+ dessert ou jus 24€

Quiche + dessert ou jus 19€

Plats

Sur Place / Emporté

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

Tataki Thaï 20 18

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

ApyTeaTime (15h - 18h) 10€

1 pâtisserie + 1 boisson chaude ou Ice Tea