

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, frites maison

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 / Purple Rain

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

Fish 'n Chips 17 15

Crispy merlu blanc, frites, coleslaw

ApyTeaTime (15h - 18h) 10€

1 pâtisserie + 1 boisson chaude ou le Tea

Jus et smoothies

100% naturels, 35cl

Sur Place / Emporté

7,5 6

Jus pressés

Orange / Pomme / Carotte / Grenade

Green Detox

Pomme, concombre, céleri, menthe fraîche, gingembre

Red Energy

Carotte, orange, gingembre, grenade

Sun Kissed

Pomme, orange, betterave jaune, collagène

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

Eau de Thonon/ Chateldon 0,75L 7,5

Les sirops "Maison Monin"

4

Grenadine / Menthe / Fraise / Framboise / Violette / Orgeat

Homemade Ice Tea

6

Pêche et yuzu

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, 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 1,8

americano, noisette

Double Espresso 4,5 3

Les Lattés Hot or Ice

Avoine ou Amande sans supplément

Sirops : Caramel, Vanille, Cannelle, Noisette, Pop-corn 0,5

5,5 4,5

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 !

Brownie

Noix, glace vanille, chantilly

Crumble aux Pommes

Glace vanille et chantilly

Pavlova

Meringues moelleuse, fraises, glace vanille, chantilly

Trio de mochis glacés aux choix:

Fleur de cerisier/thé matcha/chocolat coco/mangue passion/vanille

Cookies 4,5

Babka chocolat 4,5

Chocolat noir & noisettes Lactose free

Matcha & chocolat blanc Cake citron ou banane

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

Brioche pain perdu 6,5

Caramel beurre salé

Pancakes x2 6,5

Au sirop d'érable ou Nutella