

# nous

## LE BRUNCH Samedi, dimanche & jours fériés - 28€

### BOISSON CHAUDE

Au choix sur la carte

---

### JUS PRESSÉ MINUTE

Au choix sur la carte

---

### GRANOLA

Yaourt grec, granola maison, miel, pomme, grenade et kiwi frais

---

### TARTINE AU CHOIX ®

#### AVOCAT OEUF POCHÉ

Pain bio grillé, avocat, oeuf poché, feta

#### SAUMON AVOCAT

Pain bio grillé, saumon gravelax maison, avocat, cream cheese

---

### BOL BRUNCH

Quinoa, râpé de chou-fleur, grenade, amandes grillées & vinaigrette sésame, salade pico de Gallo, houmous, guacamole, pain grillé

---

### DESSERT AU CHOIX

#### BLONDIE

Brownie au beurre de cacahuète et pépites de chocolat, boule de glace vanille Glazed

#### CHIA PUDDING

Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais

#### GLACE VANILLE MAISON GLAZED

2 boules de glace vanille de Madagascar et graines de chanvre bio, nappées de caramel au beurre salé maison

#### ROUGE COCO, DESSERT DU MOIS

Soupe de fraises à la menthe et chantilly au lait de coco

#### FONDANT CHOCOLAT CARAMEL

Chocolat, caramel beurre salé, boule de glace vanille Glazed

#### CHEESE CAKE

Accompagné d'un coulis de framboises

# nous

## BRUNCH

Saturday, sunday & public holidays - 28€

### HOT DRINK

Choose on the menu

---

### FRESH JUICE IN MINUTE

Choose on the menu

---

### GRANOLA

Greek yogurt, homemade granola, honey, fresh apple, pomegranate & kiwi

---

### TOAST OF YOUR CHOICE

#### AVOCADO & POACHED EGG

Toasted bread, avocado, feta & poached egg

#### SALMON & AVOCADO

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese

---

### BOWL

Quinoa, grated cauliflower, pomegranate, grilled almonds & sesame vinaigrette, pico de Gallo, hummus, guacamole, toasted bread

---

### DESSERT OF YOUR CHOICE

#### BLONDIE

Peanut butter and chocolate chips brownie, with a scoop of vanilla ice cream

#### CHIA PUDDING

Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh fruits

#### GLAZED VANILLA ICE CREAM

2 scoops of ice cream: Madagascar vanilla pod and organic hemp seeds, topped with homemade salted caramel

#### ROUGE COCO, DESSERT DU MOIS

Strawberries soup, mint and coconut whipped cream

#### CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT

Chocolate & homemade salted caramel, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed

#### CHEESE CAKE

Served with an homemade raspberries coulis