

nous

LE BRUNCH Week-ends et 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

Nouilles soba, poivrons grillés au four, 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

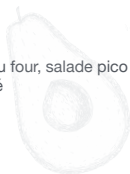
CHIA PUDDING
Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais

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

TARTE ABRICOT PISTACHE
Dessert du mois

FONDANT CHOCOLAT CARAMEL
Chocolat, caramel beurre salé, boule de glace vanille Glazed

CHEESECAKE
Chocolat et noisettes



nous

BRUNCH Weekends & public holidays - 28€

HOT DRINK

Choose from the menu

FRESH JUICE IN MINUTE

Choose from the menu

GRANOLA

Greek yogurt, homemade granola, honey, fresh apple, blueberries and melon

TOAST OF YOUR CHOICE

AVOCADO & POACHED EGG

Toasted bread, avocado, feta cheese & poached egg

SALMON & AVOCADO

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese

BRUNCH BOWL

Soba noodles, roasted bell peppers, pico de Gallo salad, hummus, guacamole, toasted bread

DESSERT OF YOUR CHOICE

BLONDIE

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

CHIA PUDDING

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

GLAZED'S VANILLA ICE CREAM

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

APRICOT AND PISTACHIO PIE

Dessert of the month

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT

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

CHEESECAKE

Hazelnut & chocolate