



Brunch

Tous les Samedis et Dimanches

Et jours fériés

12H – 16H

Viande bovine origine U.E.Prix nets TTC. Service compris.

BOISSONS

Thé glacé ou Citronnade maison	7 €
Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse	6 €

CAFES (Torréfaction par Lomi)

Espresso, déca, noisette, allongé	3 €
Double, cappuccino, grand crème, flat white	5 €
Latte	5 €
Chocolat chaud	5 €
Café filtre	4 €
Café frappé	6 €

THES Sélection "L'autre Thé" 6 €

Earl grey Royal : <i>thé noir chinois, bergamote, fleur de bleuet</i>
Darjeeling Yankitea : <i>thé vert fruité, notes amandées et vanillées</i>
Lapsang Souchong Fumé : <i>thé noir chinois fumé à la racine de pin</i>
Thai kio Royal : <i>thé vert thaïlandais aux notes de mangue et litchi</i>
Ruby Oolong : <i>thé thaïlandais aux notes de fruits noirs</i>
Grand jasmin bio : <i>thé vert de Chine</i>
Rooibos vanille : <i>thé rouge à la vanille, sans théine</i>

THES JAPONAIS Sélection "Jugetsudo" 6 €

Sencha : <i>thé vert subtil</i>
Hojicha : <i>thé vert aux grains de riz grillés</i>

INFUSIONS 6 €

Infusion des montagnes : <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i>
Pure camomille : <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i>
Jardin des songes : <i>citronnelle, verveine, camomille, valériane</i>
Green detox : <i>rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron</i>
Verveine menthe : <i>légèrement citronné</i>
La cigale : <i>notes anisées, eucalyptus et sauge</i>

BRUNCH

Assiette Veggie	20 €
<i>Falafel, houmous, salade de choux, aubergines, pois chiches, concombre, tzatziki, tomates cerises, sauce tahini</i>	

Greek avocado toast	14 €
<i>Pain grillé, avocats, œufs pochés, feta, tomates cerises, herbes</i>	

Œufs Brouillés (Bacon ou saumon)	9 €
<i>Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes</i>	

Œufs Bénédictte (Bacon ou saumon)	15 €
<i>Œufs bio, muffins, sauce hollandaise, pommes de terre grenailles</i>	

Salade grecque	12 €
<i>Concombre, tomate, poivrons, oignons, h.olive, origan, feta</i>	

Halloumi grillé	11 €
<i>Fromage grillé (brebis/chèvre), huile d'olive, miel, origan</i>	

Beignets de tomates	12 €
<i>Tomates, courgettes, feta, sauce yaourt, herbes</i>	

Kebab pita sandwich	16 €
<i>Pain pita, boulettes de bœuf, tzatziki, salade</i>	

Falafels	16 €
<i>Falafels de pois chiches, salade de choux, houmous, sauce tahini</i>	

Poulet au citron	16 €
<i>Poulet mariné grillé, citron, origan, p.d.t, légumes grillés</i>	

Desserts

Miam aux fruits	10 €
<i>Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saison</i>	

Pancakes	7 €
<i>Siroop d'érable</i>	

Yaourt Grec	7 €
<i>Yaourt grec, fruits, miel, granola maison</i>	

Crème brûlée	10 €
<i>Crème brûlée au Mastiqua</i>	

Gâteau à l'orange	7€
<i>Pate filo, yaourt, confiture de clémentines</i>	

Sorbets et glaces	5/9 €
<i>Chocolat des mendiants, mangue, vanille, fraise, ananas, praliné pignons Abricot</i>	