

DESSERTS

Miam aux fruits	10 €
Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saison	
Gâteau au chocolat, noix et noisettes	10 €
Chocolat, noix et noisettes torréfiés, crème	
Pancakes	7 €
Sirop d'érable	
Yaourt Grec	7 €
Yaourt grec, fruits, miel, granola maison	
Gâteau à l'orange	9 €
Pâte filo, yaourt, confiture de clémentines	
Sorbets & Glaces	5 / 9 €
Ananas rôti basilic, mangue, myrtille, poire, cacao Praliné, chocolat des mendiants, vanille	



Brunch

Tous les Samedis et Dimanches

Et jours fériés

12H – 16H

BOISSONS

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

CAFÉS "Lomi"

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

* Laits végétaux disponibles : Coco, Avoine, Soja, Amande

THÉS "L'autre Thé" 6 €

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

THÉS JAPONAIS "Jugetsudo" 6 €

Sencha : thé vert subtil
Hojicha : thé vert aux grains de riz grillés
Genmaicha : mélange de riz grillé et de Matcha
Gyokuro : grand cru de thé vert japonais
Sobacha : infusion aux graines de sarrasin

INFUSIONS 6 €

Verveine : feuilles de verveine fraîche séchées
Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques), detoxifiante
Églantine : pomme, fraise, hibiscus, écorce d'églantier
Pure camomille : camomille matricaire, notes fraîches et fruitées
Jardin des songes : citronnelle, verveine, camomille, valériane
Green detox : rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron
Verveine menthe : légèrement citronnée
La cigale : notes anisées, eucalyptus et sauge

BRUNCH

Formule Brunch Grecque 24 €

1 boisson chaude au choix – Kefta, houmous, salade de chou, fenouil, pois chiches, concombre, tzatziki, taboulé d'herbes - Gâteau à l'orange

Formule Brunch Veggie 22 €

1 boisson chaude au choix – Falafels, houmous, salade de chou, fenouil, pois chiches, concombre, tzatziki, taboulé d'herbes - Gâteau à l'orange

Greek avocado toast 14 €

Pain grillé, avocat, saumon fumé, feta, tomates cerises, herbes

Œufs Brouillés (Bacon ou saumon) 10 €

Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes

Œufs Bénédictes (Bacon ou saumon) 15 €

Œufs bio, toast, sauce hollandaise, pommes de terre grenailles

Salade de chou 14 €

Chou, céleri, grenade, dattes, pistaches, kumquat, vinaigrette

Halloumi grillé 13 €

Fromage grillé (brebis/chèvre), menthe, miel, sésame

Beignets blettes, épinard et fêta 12 €

Blettes, épinard, menthe, fêta, citron

Kefta de boeuf 19 €

Brochette bœuf grillé, tirokafteri, pita, tomate, oignons

Falafels 17 €

Falafels, houmous, sauce tahini, salade de chou, pickles

Poulet mariné grillé 20 €

Poulet mariné grillé, menthe, légumes racines rôties et feta