



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 €

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

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 détox : 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 choux, 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 choux, 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 Bénédicte (Bacon ou saumon)	15 €
Œufs bio, toast, sauce hollandaise, pommes de terre grenailles	

Salade de choux	14 €
Choux, céleri, grenade, dattes, pistaches, kumquat, vinaigrette	

Halloumi grillé	13 €
Fromage grillé (brebis/chèvre), huile d'olive, miel, origan	

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 choux, pickles	

Poulet mariné grillé	20 €
Poulet mariné grillé, menthe, gratin de P.D.T et halloumi	

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	
Ananas rôti basilic, mangue, myrtille, poire, cacao	
Glaces	5 / 9 €
Praliné, chocolat des mendiants, vanille	