

## DESSERTS

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



Brunch

Tous les Dimanches et jours fériés

12H - 16H

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France. Prix nets TTC.

Service compris.

## BOISSONS

Thé glacé ou Citronnade maison 50cl	7 €
Jus de fruits pressés 25cl : orange, citron, pamplemousse	7 €
Super Détox 33cl : Pomme-carotte-gingembre	8 €
Super Green 33cl : Pomme-concombre-céleri	8 €

### CAFÉS "Lomi"

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

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

### THÉS "L'autre Thé"

Earl grey Royal : thé noir chinois, bergamote, fleur de bleuet	6 €
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	
Blanc chinois Nan Mei sauvage : thé blanc aux arômes de fruits	
Hong Cha Royal : thé de Thaïlande récolté à la main	

### THÉS JAPONAIS "Jugetsudo"

Sencha : thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières	6 €
Hojicha : thé vert grillé	
Genmaicha : mélange de riz grillé et de Matcha	
Sobacha : infusion aux graines de sarrasin	

### INFUSIONS "L'autre Thé"

Verveine : feuilles de verveine fraîches séchées	6 €
Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques), détoxifiante	
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 Grecque, fenouil, pois chiches, concombre, tzatziki, taboulé d'herbes - Gâteau à l'orange

### Formule Brunch Veggie 22 €

1 boisson chaude au choix - Falafels, houmous, salade Grecque, 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 grenaille

### Salade Grecque 15 €

Tomates, concombres, poivrons rouges, olives, feta & herbes

### Halloumi grillé 13 €

Fromage grillé (brebis/chèvre), fraise, tomates, balsamique, miel & verveine

### Beignets de tomates 14 €

Beignets de tomates Datterino, pomme de terre, basilic & yaourt à la moutarde

### Kefta de boeuf 19 €

Brochette de bœuf grillé, tirokafteri, pita, tomates, oignons & taboulé

### Falafels 17 €

Falafels, houmous, sauce tahini, pickles & taboulé

### Poulet mariné aux épices 22 €

Poulet mariné au tandoori, aubergines, tzatziki