



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 "Lomi"

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

THES "L'autre Thé"

Earl grey Royal : <i>thé noir chinois, bergamote, fleur de bleuet</i>	6 €
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 "Jugetsudo"

Sencha : <i>thé vert subtil</i>	6 €
Hojicha : <i>thé vert aux grains de riz grillés</i>	
Genmaicha : <i>mélange de riz grillé et de Matcha</i>	
Gyokuro : <i>grand cru de thé vert japonais</i>	

INFUSIONS

Verveine : <i>feuilles de verveine fraîche séchées</i>	6 €
Infusion des montagnes : <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i>	
Eglantine : <i>pommes, fraise, hibiscus, écorce d'églañtier</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

Formule Brunch Grecque	24 €
1 boisson chaude au choix - Kebab, houmous, salade de choux, fenouil, pois chiches, concombre, tzatziki, taboulé d'herbes - Gateau 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 - Gateau à l'orange	

Greek avocado toast	14 €
Pain grillé, avocats, saumon fumée, 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	10 €
Chou vert, grenade, amandes, céleri, herbes, dattes, agrumes	

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

Beignets de courge	12 €
Courge, courgettes, feta, sauce yaourt, herbes	

Kebab	17 €
Pain pita, boulettes de bœuf, tzatziki, Taboulé d'herbes	

Falafels	16 €
Falafels de pois chiches, salade de choux, houmous, sauce tahini	

Poulet au citron	18 €
Poulet mariné grillé, citron, origan, p.d.t, légumes grillés	

Desserts

Miam aux fruits	10 €
Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saison	

Crème brûlée	10 €
Crème brûlée au Mastiqua	

Pancakes	7 €
Sirop d'érable	

Yaourt Grec	7 €
Yaourt grec, fruits, miel, granola maison	

Gâteau à l'orange	7 €
Pate filo, yaourt, confiture de clémentin	

Sorbets et glaces	5/9 €
Chocolat des mendiants, mangue, vanille, fraise, ananas, praliné pignons, abricot	