



Brunch

Tous les Samedis et Dimanches

Et jours fériés

12H – 16H

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

**BOISSONS**

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

## CAFES "Lomi"

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

## THES "L'autre Thé" 6 €

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

## THES JAPONAIS "Jugetsudo" 6 €

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

## INFUSIONS 6 €

<b>Verveine :</b> <i>feuilles de verveine fraîche séchées</i>
<b>Infusion des montagnes :</b> <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i>
<b>Eglantine :</b> <i>pommes, fraise, hibiscus, écorce d'églantier</i>
<b>Pure camomille :</b> <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i>
<b>Jardin des songes :</b> <i>citronnelle, verveine, camomille, valériane</i>
<b>Green detox :</b> <i>rooibos vert &amp; plantes dépuratives, cassis-citron</i>
<b>Verveine menthe :</b> <i>légèrement citronné</i>
<b>La cigale :</b> <i>notes anisées, eucalyptus et sauge</i>

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

<b>Formule Brunch Veggie</b>	<b>22 €</b>
1 boisson chaude au choix - Falafels, houmous, salade de choux, fenouil, pois chiches, concombre, tzatziki, taboulé d'herbes - Gateau à l'orange	

<b>Greek avocado toast</b>	<b>14 €</b>
Pain grillé, avocats, saumon fumée, feta, tomates cerises, herbes	

<b>Œufs Brouillés (Bacon ou saumon)</b>	<b>10 €</b>
Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes	

<b>Œufs Bénédicte (Bacon ou saumon)</b>	<b>15 €</b>
Œufs bio, toast, sauce hollandaise, pommes de terre grenailles	

<b>Salade « Veggie » Amour</b>	<b>13 €</b>
Légumes verts de saison, vinaigrette aux citron, feta, menthe	

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

<b>Beignets de légumes de saison</b>	<b>12 €</b>
Légumes de saison, feta, sauce yaourt, herbes	

<b>Kebab</b>	<b>17 €</b>
Pain pita, boulettes de bœuf, tzatziki, Taboulé d'herbes	

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

<b>Poulet au citron</b>	<b>18 €</b>
Poulet mariné grillé, citron, origan, p.d.t, légumes grillés	

## Desserts

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

<b>Ekmek Kadaïf</b>	<b>10 €</b>
Kadaïf, sirop, crème de mastiqua, fraises, pistaches	

<b>Pancakes</b>	<b>7 €</b>
Sirop d'érable	

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

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

<b>Sorbets et glaces</b>	<b>5/9 €</b>
Chocolat des mendiants, mangue, vanille, ananas, praliné pignons, caramel	

## BRUNCH