

BRUNCH

100% VEGAN, GLUTEN FREE & GOURMAND

22,50€



BOISSON CHAUDE

Thé au choix, café, capuccino (lait végétal ou lait de vache)
Supp.: Matcha latte, Chaï latte, Golden milk, Chocolat chaud +1.50€

Thés verts

Le Souffle du Papillon : Fruits exotiques, fruit de la passion
Gout Russe : 4 agrumes Bio
Jasmin Bio
Chun Mee : Thé vert nature doux
Gun Powder : Thé vert nature corsé

Thés noirs

Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci
Lapsang Souchong Bio : thé noir fumé
Breakfast Bio
Earl Grey Bio : bergamote

Thé wulongs parfumé

Temple de la lune : Groseille, rhubarbe, pétales de mauve
Thé blanc
Balade en Provence : Thé blanc, melon, abricot, pêche, figue, lavande

Infusions

Chaï Bio
Verveine Bio
Rooibos Bio
Menthe poivrée Bio
Detox : Maté vert, maté torréfié, verveine citronnelle, thé vert, citronnelle, matcha

BOISSON FRAICHE

Citronnade verveine & fleur d'oranger

VERRINE DU MOMENT

Yaourt de soja à la vanille , granola maison noisettes amandes caramélisées, et fleur de sel

ASSIETTE SALEE

Avocado toast, tofu brouillé à la ciboulette, radis , gomasio maison et herbes fraîches, pommes de terre grenaille, sauce ketchup organ maison. mesclun , pickles oignons rouges
Supplément oeuf mollet +1.50€

ASSIETTE SUCRÉE

Amandier, compotée de pommes poires à la cannelle, crème caramel de dattes, noix de cajou grillées à l'agave
OU
Assiette de pancakes (x3) servis avec sirop d'érable bio, amandes éfilées torréfiées, quinoa soufflé bio & banane +3.00€

TOUS LES SAMEDIS, DÈS 11H30
RÉSERVATION CONSEILLÉE

Pancake