

# MENU NOËL

## À PARTAGER & SLIDE

PLANCHE DE FOIE GRAS 13€

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS 13€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 10€

GUACAMOLE MAISON & TORTILLAS 9€

PLANCHE DE LEGUMES 9€



## NOS BOWLS INCONTOURNABLES 14,90€

100% équilibrés et consistants

- **BOWL VEGGIE** : semoule épicée, feta, avocat et légumes de saison
- **BOWL ORANGE** : semoule épicée, poulet et sa panure, avocat et légumes oranges
- **BOWL SUCRE ET SALE** : riz basmati, avocat, tartare de saumon et mangue
- **BOWL TATAKI DE SAUMON** saumon mariné au soja, miel et moutarde, avocat, fèves edamame, mangue, framboise et riz basmati servi avec une marinade



## BAGEL & BURGER

14,50€

AVEC nos potatoes maison (version salade possible)

- **Bagel cheddar** au sésame, poulet rôti, galette de pomme de terre, cheddar et sa sauce secrète
- **Bun's protéiné** au poulet, pain moelleux aux graines, poulet rôti, avocat, œuf au plat et cream-cheese
- **ROLLS AU SAUMON** pain brioché avec saumon fumé avocat, cream cheese et œuf mollet avec salade ou potatoes



## ASSIETTES DU JOUR

VOIR ARDOISES

14,90€

- **BOWL CHAUD OU PLAT DU JOUR**



HEALTHY FOOD

VEGGIE

LISTE DES ALLERGENES  
DISPONIBLE

## NOS SPECIALITES POUR LES FÊTES 17,90€

- **VELOUTE DU CHEF**, velouté onctueux de légumes oranges et saint jacques simplement poêlées
- **BOUDIN BLANC OU NOIR** poêlée de pommes et oignons à la cannelle et sa purée de pommes de terre
- **CROQUE MONSIEUR** à la truffe avec salade et potatoes
- **RIGATONI AUX GIROLLES ET POULET**
- **SUPREME DE PINTADE** aux girolles, marrons poêlés et purée de patates douces
- **AVOCADO TOAST DE NOEL** pain au maïs, écrasé d'avocat, œuf mollet, fetâ, grenade, roquette et fruits rouges  
saumon fumé ou foie gras au piment d'Espelette
- **SALADE DE NOEL** : boulgour, roquette, foie gras, margret de canard, grenade, tomates cerises, figues et noix



## NOS SPECIALITES CLASSIQUES 14,90€

- **ASSIETTE D'AUTREFOIS** un velouté de saison et une quiche poireaux/chèvre ou butternut/comté ou épinards/neufchâtel
- **LINGUINES** aux crevettes à l'indienne et parmesan
- **AVOCADO TOAST** : tartine de pain aux fruits et graines, écrasé d'avocat, fetâ, légumes croquants et ses petites graines.
- 4 variétés au choix :  
saumon fumé, poulet croustillant, œuf ou feta
- **PAVE DE SAUMON** mariné aux épices, écrasé de pommes de terre OU légumes rôtis aux épices
- **CAMEMBERT ROTI EN DEMI SAISON** : petit camembert au four rôti au miel et graines, charcuterie du moment et ses grenailles au gros sel et huile de noix, croutons ailés, avocat et salade  
**version TRUFFE +2€**
- **PARMENTIER DE CANARD** à la patate douce +1€
- **TARTIFLETTE** du chef
- **CHICKEN CORÉENNE SALAD'** riz au pavot, poulet pané à la coréenne, maïs, mimolette, coleslaw, œuf poché et fèves edamame servie avec une sauce spicy



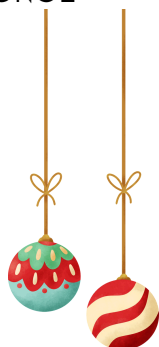
## LES DESSERTS



- **TIRAMISU SPECULOOS** 7€
- **CAFE GOURMAND** & ses 3 mignardises 5,90€
- **MAXI COOKIE À PARTAGER** 12€
- **ROLLS BRIOCHE** à la nocciolata, chantilly et amandes grillées 7,50€
- **MAXI BOWL SUCREE À PARTAGER** 14€  
YAOURT AU LAIT VÉGÉTAL, GRANOLA MAISON, FRUITS FRAIS ET ARACHIDES
- **ACAÏ BOWL** dans sa coque de coco, lait végétal à la poudre d'acaï, arachides, graines et fruits frais 7,50€
- **UBE BOWL** lait végétal à la poudre d'ube, granola maison, bananes et framboises 7,50€
- **ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON** 7,90€
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** cœur 6,90€  
fondant et chantilly
- **CHEESECAKE** au caramel beurre salé 6,90€
- **COOKIE MI-CUIT** aux pépites de chocolat 4,90€
- **FROMAGE BLANC 0%** avec coulis fruits rouges ou exotique 5,90€
- **AMANDINE** aux poires et chocolat 7€
- **ASSIETTE DE 6 BEIGNETS FOURRÉS AU CHOCOLAT** À PARTAGER OU PAS! 7,50€

## COFFEE TIME

- CAFÉ ESPRESSO OU ALLONGÉ 1,90€
- THÉ 3,50€
- CAFÉ AU LAIT 2,70€
- CAFÉ VIENNOIS 3,50€
- CHOCOLAT CHAUD 3,50€
- CAPPUCINO 4€
- THE MATCHA AU LAIT. 5,50€
- UBE OAT MILK 5,50€
- GOLDEN OAT MILK 5,50€



## KID'S TIME

**MENU ENFANT 8.50€**

UN MINI BOWL SUR MESURE OU  
CROQUE JAMBON FROMAGE OU DES NUGGETS DE  
POULET  
AVEC POTATOES  
EAU OU SIROP  
UN MINI MUFFIN ET UNE POMPOTE



RESTAURANT



COCKTAIL DE NOEL  
champagne  
cassis/framboise  
romarin  
10€

Toute l'équipe de la demi heure  
vous souhaite de joyeuses fêtes  
de Noël