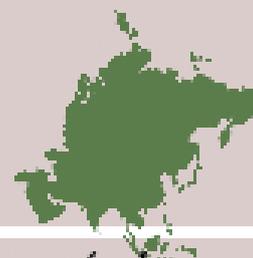


PLAT SUCRÉ

Pancakes gourmands

Choix entre chocolat ou caramel maison accompagné de fruits frais et chantilly



Bowl d'Açaí vegan

Bol d'açaí rafraîchissant, garni de granola maison croustillant et de fruits frais.



Pavlova

Boule de glace vanille, accompagné de fruits frais, chantilly



Brioche perdue

Accompagné de fruits frais, chantilly et au choix caramel beurre salé ou chocolat lait.



Pastillas au lait

Feuilles de brick composée de crème de lait, parfumée à la fleur d'oranger



PLAT SALÉ

LOBSTER ROLL

Pain brioché toasté, garni de chair de homard décortiquée et de cabillaud et mélangée à une mayonnaise onctueuse. Accompagné de sa salade fraîche

Bao garni-Poulet karaage OU crevettes

Salade croquante concombre et carotte, ^{option} rehaussé de noix de cajou grillées, feuilles de coriandre, avec sa sauce sriracha

PURPLE BURGER ^{option}

*Burger au bœuf, oignons caramélisés au bissap, mayo crémeuse, salade, le tout dans un pain brioché moelleux
Frites de patates douces*

AVOCADO TOAST GOURMAND

Une tranche de pain grillé généreusement garnie de purée d'avocat, accompagné crevette ou tofu.

Gauffre salé poulet pané ou oeuf poché bacon

Salade croquante, avocat, tomate de saison, sauce blanche

BRUNCH À EMPORTER ou SUR PLACE



option

Inspiration Afrique :

Purple burger boeuf frites de patates douces

Pastilla de lait + Jus de Bissap

24€

Inspiration Europe :

Gauffre salé oeuf ou poulet pané + Jus pomme carotte

Brioche perdue chocolat ou caramel avec fruits frais

27€

Inspiration Océanie:

Avocado toast crevettes ou tofu + Jus citron vert

Pavlova glace vanille chantilly

25€

Inspiration Amérique:

Lobster roll homard + Orange pressé

Bowl d'Açaï granola maison, fruits frais

29€

Inspiration Asie:



option

Bao poulet ou crevette + Thé vert matcha

Pancakes fruits frais coulis chocolat ou caramel

27€