

BRUNCH

OU PETIT DEJEUNER
TOUT SIMPLEMENT

GRANOLA 10

Flocons d'avoine, graines, noisettes, amandes, coco râpée et cranberries dorées au four, fruits frais, fromage blanc de campagne, sirop de dattes
Vegan : fromage blanc vegan + 1€

ŒUFS & PAIN 12

Trois œufs (plein air) brouillées (uniquement cette cuisson), pain de mie maison toasté, jambon blanc et salade verte

- Les œufs peuvent être bien cuits sur demande
- Veggie: jambon blanc est remplaçable par un demi avocat +1€
- Sans gluten: pain sans gluten +1€
- Gourmandise Plus : lard paysan croustillant +3€

AMERICAN STYLE PANCAKES 12

Deux pancakes, œuf au plat plein air (uniquement cette cuisson), lard paysan, sauce teriyaki et sirop d'érable

Formule Brunch

POUR 1 PERSONNE 22

- **Deux œufs** (plein air) brouillées (uniquement cette cuisson) et jambon blanc
 - **Deux pancakes nature** servis avec du bon sirop d'érable
 - **Petit granola** (flocons d'avoine, graines, noisettes, amandes et cranberries, dorées au four, fruits frais, fromage blanc de campagne, sirop de dattes)
 - **Demi waffle nature** servi avec chocolat ou confiture maison
 - **Une boisson au choix** : espresso, allongé, double espresso, cappuccino, chocolat chaud, thé ou jus d'oranges pressé
-
- Veggie: jambon blanc est remplaçable par un demi avocat +1€
 - Gourmandises Plus : lard paysan croustillant +3€, saumon mariné à l'aneth par nos soins +4.50€, beurre +0.50€

Suppléments

Frites maison 5, Salade Verte 5, Lard paysan (bacon) 3, Jambon blanc 2, Demi avocat 3, Saumon mariné à l'aneth 4.5, Œuf brouillé (1) 2, Beurre 0.50

Chez **edina** on cuisine frais et maison. Nos pains, bagels et waffles, comme tous nos plats, sont faits sur place, à la main, sans additifs, sans conservateurs ou exhausteurs à partir de produits bruts.

PANCAKES 10

Pile de trois pancakes servis, au choix, avec:

- + 1€ Confiture de noix de coco maison, (coco rapé & sucre de coco), bananes caramélisées. Notre coup de cœur !
- Sauce chocolat, noisettes caramélisées, banane
- Ou caramel, beurre de cacahuètes, noisettes caramélisées, banane
- Ou sirop d'érable, fruits frais
- Gourmandise Plus : Chantilly maison 1.50€

SHAKSHOUKA 16

Deux œufs de plein air cuits dans une compotée de tomates et poivrons et épices chimchurri servis avec pain de mie maison.

Douceurs

CHEESECAKE BASQUE 6

Un cheesecake basque bien crémeux et légèrement citronnée sur une base de biscuits à la cannelle.

FONDANT AU CHOCOLAT 5

SANS GLUTEN
SANS LACTOSE

Le classique de notre enfance sur une base de chocolat noir.

COOKIE CHOCOLAT M&M'S 3

Un biscuit plutôt sablé avec des pépites de chocolat, dragées m&m's qui est un choix parfait pour un petit creux à la plage.

- Tous les jours nous proposons des pâtisseries différentes disponibles en quantité limitée, regardez notre ardoise.

Formule enfant

Pour les enfants—10ans
Plat + sirop à l'eau + glace vanille

- Demi waffle, fromage à tartiner nature, jambon blanc et salade verte 12
- Frites maison + Jambon blanc + salade 12
- Poulet pané aux pétales de maïs + frites maison + salade verte 14

BAGELS

*Le pain à bagel contient des graines de sésame et/ou pavot

PAIN MAISON FAIT SUR PLACE, PRÉCUIR PAR ÉCHAUDAGE PUIS PASSÉ AU FOUR, ACCOMPAGNÉ DE NOS FRITES MAISON ET SALADE VERTE

HOUMOUS	VEGAN	17	SAUMON	17
Une assiette 100% Vegan! L'houmous maison, sauce salsa, avocat, tomates rôties et graines de tournesol			Notre saumon mariné dans le sel et l'aneth; fromage à tartiner, concombre et ciboulette	
POULET		17	BOEUF	20
Un grand classique! Le filet de poulet panné aux pétales de maïs, sauce BBQ, cheddar et cornichons à l'aigre douce			Steak de bœuf façon bouchère, fromage emmental, compotée d'oignons, oignons frits et cornichons à l'aigre douce	

WAFFLES

NOTRE RECETTE DES GAUFRES CROUSTILLANTES ET MOELLEUSES CRÉE PAR NOS SOINS AVEC UN MÉLANGE DE QUATRE FARINES. EN VERSION SALÉE ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE

Salées

VEGGIE	17
mouhammara maison (caviar de poivrons et noix de cajou), demi avocat, tomates et graines de sésame	
ITALIEN	18
Jambon cru, mozzarella, tomates rôties, pesto de basilic frais	
• Veggie: le jambon cru est remplaçable par un demi avocat +1€	
POULET	18
Filet de poulet panné aux pétales de maïs, cheddar, sauce salsa maison	
SAUMON	18
Notre saumon mariné dans le sel et l'aneth, fromage à tartiner, concombre et ciboulette	

Sucrées

AU SUCRE	7
Simple et efficace, du sucre et de la chantilly maison!	
CHOCOLAT	8
Sauce chocolat noir maison et chantilly	
BEURRE DE CACAHUËTES & CHOCOLAT	9
Beurre de cacahuètes, sauce chocolat noir, noisettes caramélisées et la chantilly maison!	
GOURMAND	12
Flocons d'avoine, graines de courge, noisettes, amandes, coco râpée et cranberries dorées au four, fruits frais, fromage blanc de campagne, sirop de dattes	

Salade

VEGAN & SANS GLUTEN

Buddha Bowl

14

riz rouge de Camargue à la Cardamome, demi avocat, houmous, mouhammara maison (caviar de poivrons et noix de cajou) carottes rôties, concombre, tomates confites, pickles de graines de moutarde, graines de courge et graines de sésame noir, mélange de jeunes pousses

NOS BOISSONS

NOS CAFÉS SONT SÉLECTIONNÉS ET TORREFIÉS A LYON PAR MOKXA



Carte bancaire acceptée à partir de 10 €

Café

ESPRESSO Un shot de café bien extrait <ul style="list-style-type: none">• Double +1€• Petit nuage de lait +0.50cts	2	LATTE MACCHIATO Double shot de café et la mousse de lait <ul style="list-style-type: none">• Sirop vanille, caramel ou cookie + 1€	5
ALLONGÉ Un shot de café sur environ 50ml d'eau <ul style="list-style-type: none">• Double Allongé (Americano) +1€	2.5	DIRTY CHAI LATTE Un double shot de café accompagné d'un mélange artisanal de thé noir et épices infusé dans un grand nuage de lait <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal + 1€	6
CAPPUCCINO Un shot de café et la mousse de lait <ul style="list-style-type: none">• Extra shot +1€• Lait végétal + 1€	4	CAFÉ GLACÉ Un double shot de café servi glacé avec du lait et lait concentré	6

Thé et compagnie

CHAI LATTE BIO by AWACHAI Mélange artisanal de thé noir et épices infusé dans un grand nuage de lait <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal +1€	5.5	GOLDEN LATTE BIO by AWACHAI Boisson ayurvédique sans théine alliant les bienfaits de curcuma et du poivre noir. Adouci avec des sucres de cannes et dattes, infusé dans un délicieux nuage de lait <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal +1€	5.5
MATCHA LATTE BIO by AWACHAI Thé vert japonais en poudre infusé dans un grand nuage de lait (chaud ou froid) <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal +1€• Coulis de fraises maison (Strawberry Matcha) +1€	5.5	THÉ ET INFUSIONS by Teahouse Exclusives Earl Grey, English Breakfast, Vert, Infusion Fruits Rouges <ul style="list-style-type: none">• Miel + 0.50cts	4
UBE LATTE by AWACHAI Traditionnellement consommé en Asie, on lui attribue des propriétés nutritionnelles extraordinaires (chaud ou froid) <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal +1€	6	CHOCOLAT CHAUD <ul style="list-style-type: none">• Lait végétal + 1€• Chantilly maison +1.50€• Iced : +1€	4.5

Jus de fruits et légumes

FRAIS ET FAIT MINUTE	
JUS D'ORANGES PRESSÉES	5
JUS PRESSÉ À FROID	8
POMME & CAROTTE & GINGEMBRE	

Eaux et sodas

EAU MINERALE GAZEUSE		EAU MINERALE PLATE	
San Pellegrino 1l	7	Evian 1l	7
Perrier 33cl	4	Nestlé 50cl	3
SOFT			
Coca 33cl	4		
Coca Cola Zero 33cl	4		

BOISSONS RAFRAICHISSANTES



KOMBUCHA

6

Boisson sans alcool naturelle à base de thé, pétillante et acidulée. L'alternative idéale aux boissons industrielles : faible en sucres, biologique, sans gluten et vegan

- KOKO Kombucha Framboise et Hibiscus 33cl
- KOKO Kombucha Citron & Gingembre 33cl

BOISSON BIO AU BAOBAB

6

Boisson bio au baobab, un superfruit africain surnommé « l'arbre pharmacie » naturellement riche en fibres, en vitamine C et en antioxydants

- BARIBA Baobab Hibiscus 33cl

THÉ GLACÉ MAISON

5

Fruits Rouges ou Citron

LIMONADE

6

La Limonade Fournier est une boisson rafraîchissante et pétillante, qui vous fera redécouvrir le goût authentique de la limonade d'antan.

- CIDRE FOURNIER, Limonade Artisanale 33cl

PÉTILLANT SANS ALCOOL

- CIDRE FOURNIER, Pétillant Pomme & Poire BIO 33cl **6**

Plongez dans un tourbillon de saveurs avec ce pétillant Pomme & Poire Bio, un mariage parfait entre la douceur des poires et la vivacité des pommes biologiques.

- LA ROUILLÈRE, Amazing Pétillant à base de jus de raisins fabriqué dans le Golf de Saint Tropez , 75cl **12**

JUS DE FRUITS BIO

6

Succombez au charme naturel de ces jus bio, une création artisanale qui réunit la fraîcheur des vergers et la douceur des fruits mûres

- CIDRE FOURNIER, Jus de poires BIO, 33cl
- CIDRE FOURNIER, Jus de pommes BIO, 33cl

Alcool

LA LICENCE RESTAURANT PERMET DE VENDRE DE L'ALCOOL MAIS UNIQUEMENT EN TANT QU'UN ACCESSOIRE DE LA NOURRITURE

VIN

6

- Vin au verre 15cl

Rouge :

- Cros des Bruyères, Grignan-les-Adhémar
- Domaine de la Rouillère, Presqu'île de Saint Tropez

Rosé :

- Octopus, Méditerranée
- Domaine de la Rouillère, Presqu'île de Saint Tropez

Blanc:

- Les déesses Muettes, Saint Guilhem le Désert
- Domaine de la Rouillère, Presqu'île de Saint Tropez

- Vin bouteille 75cl **19**
Rouge : Domaine de Servans, Côtes du Rhône BIO
Rosé : Domaine Martelle, Pays du Var BIO
Blanc: Domaine Régismont BIO

Domaine de la Rouillère, Presqu'île de Saint Tropez (rouge, blanc, rosé) **20**

- Vin pétillant PROSSECCO, 75cl **19**
Tenute Arnaces, Prosecco Brut Bio, 75cl

BIÈRE

6

Brasserie des Maures, Bormes les Mimosas 33cl

- BLANCHE, légère et rafraîchissante aux notes parfumées de houblon Mandarina et les écorces de combawa du Domaine du Jasson
- BLONDE, légère amertume et un bon goût de malt
- TRIPLE puissante et rafraîchissante à la fois grâce à ses houblons aromatiques.
- AMBRÉ bière de caractère au goût torréfié qui lui donne une amertume prononcée de café, de cacao et de caramel.

CIDRE

6

Parfait pour accompagner vos moments de détente ou pour célébrer les petites joies de la vie, ce cidre doux et bio incarne l'authenticité et la générosité du terroir.

- CIDRE FOURNIER, CIDRE DOUX ou BRUT BIO, 33cl (contient de l'alcool)