

LE MIDI

gluten-
free

FOR TOAST LOVERS

- AVOCAT BRIOCHÉ** - oeuf poché
supp halloumi +3€ bacon +3€ saumon +4€ 15.5
bricche avocada with poached egg, - extra halloumi cheese +3€ bacon +3€ salmon +4€
- TOAST AUBERGINE** - patate douce sautées, feta, grenade ♥ 16
eggplant toast - fried sweet potatoes, feta, pomegranate

SALADES

- COBB SALADE** - tomates cerises, bacon, poulet pané, œuf dur, avocat, roquefort, oignon 18.5
tomato, bacon, chicken breast, eggs, avocada, blue cheese, onions
- CÉSAR SALADE** - poulet pané, avocat ♥ 17
caesar salad with fried chicken and avocada
- QUINOA BOWL** - radis, petit pois, feta, menthe ♥ 15.5
supp oeuf poché +1.5€ avocat +2€ halloumi +3€ saumon +4€
quinoa - pea, radish, feta cheese, mint - extra poached egg +1.5€ avocada +2€ halloumi cheese +3€ salmon 4€
-  **HALLOUMI** - patate douce, avocat, épinard & noix 16
halloumi - sweet potato, avocada, spinach & walnuts
-  **POULET THAÏ** - carotte, concombre, cacahuète, gingembre, ail & coriandre 17.5
thai chicken - carrot, cucumber, peanuts, ginger, garlic & coriander

PLATS VÉGÉTARIENS

- HOT-DOG VÉGÉTARIEN** - frites maison "Saucisse Beyond Meat" ♥ 19
chou rouge, cheddar, oignons frits, ketchup, moutarde - supp avocat +2€
red cabbage, cheddar, fried onion, ketchup, mustard w/ homemade french fries - extra avocada +2€
- BAGEL HALLOUMI** - guacamole, salade 16
supp bacon +3€ saumon +4€
halloumi bagel - guacamole, salad - extra bacon +3€ salmon +4€
- SOUPE À L'OIGNON** - oignon soup 12
- SPRING ROLLS** - carotte, concombre, chou rouge, avocat & edamame ♥ 15
carrot, cucumber, red cabbage, avocada n edamame
- SPAGHETTIS** - burrata & sauce tomate 16.5

BURGERS - FRITES MAISON

- CHEESEBURGER** - oignons rouges, salade, sauce tartare, sauce cheddar 18
cheeseburger - red onions, salad, tartar sauce, cheddar sauce w/ homemade french fries
- BACON CHEESEBURGER** 20
bacon cheeseburger
- CHICKEN BURGER** ♥ 18
chicken burger
- SMASH BURGER** - supp halloumi +3€ bacon +3€ avocat +2€ 18
smash burger
- VEGETARIAN BURGER** 17.5
vegetarian burger





GAUFRES - WAFFLES

- GAUFRE SAUMON - oeuf poché, avocat, épinards  16.5
supp haloumi +3€
salmon waffle- poached egg, avocado, spinach. - extra halloumi cheese +3€
- GAUFRE BACON - pomme de terre sautées, deux oeufs au plat 15
bacon waffle - fried potatoes, two fried eggs
- GAUFRE POULET PANÉ - maïs, sauce chili & oeuf au plat 15.5
supp avocat +2€
waffle, fried chicken - corn, chili sauce and fried egg - extra avocado +2€

FISH CORNER

- FILET DE DAURADE - riz basmati & ratatouille  22
sea bream fillet - basmati rice and vegetables
- FISH AND CHIPS - sauce tartare 21
-  TATAKI DE THON - salade 18.5

VIANDES - MEAT

- BAGEL AU PASTRAMI - cornichon, oignon, & moutarde jaune  17.5
sauce cheddar à part
pastrami bagel - pickle, onion and yellow mustard, cheddar sauce on the side
-  CONFIT DE CANARD - pomme de terre sautées 25
duck confit - fried potatoes
-  TARTARE DE BOEUF - frites maison 19
beef tartar - French fries
-  ENTRECÔTE 350gr - haricots verts 27
rib steak - green bean

LES BOUTEILLES D'EAUX 7€50 : EVIAN 75CL OU BADOIT 75CL

LES SUPPLÉMENTS AU CHOIX :
AVOCAT +2€ / SAUMON FUMÉ +4 / HALLOUMI +3€ / BACON +3€ /
POULET PANÉ +3€ / OEUF POCHÉ +1€50 / FRITES MAISON +6€ /
SALADE VERTE +6€ / RATATOUILLE +6€ / PDT SAUTÉES +6€

NOS PAINS SONT BIO & VEGAN

DESSERTS



desserts

- PAIN PERDU - nutella banane caramélisée  11
nutella french toast - caramelized banana
- CRUMBLE - pomme & poire, boule vanille 9
applepear crumble and vanilla ice cre
- CAROTT CAKE - maison 8
- BROOKIE - maison   8
-  CHEESECAKE - spéculos 9
- PAIN PERDU - mascarpone, vanille, myrtille, sirop d'érable  11
french toast - mascarpone, vanilla, blueberry, maple syrup
-  GRANOLA BOWL 8
- GAUFRE NUTELLA - supp banane +1€ 8
nutella waffle - extra banana +1€
- CAFÉ GOURMAND 10



LES BIÈRES PRESSION

draft beers

	25CL	50CL
BLONDE DU MOMENT - <i>bland beer</i>	4.9	8
KOBUS BLANCHE - <i>white beer</i>	5	9
BROOKLYN LAGER - <i>lager beer</i>	5.5	9.5
HUBSTER IPA - <i>local beer</i>  	5.5	9.5
GRIMBERGEN BLONDE - <i>abbey beer</i>	5	9

BIÈRES BOUTEILLES

beer bottles

CORONA 35.5 CL - <i>lager mexican beer</i>	8
CIDRE APPIE 33CL - <i>french cider</i> 	8
HUBSTER NEPA 33CL - <i>new england pale ale</i> 	8
KRO PUR MALT - <i>alcohol free 25cl</i>	8


APÉRITIFS

APEROL, CAMPARI 5CL	5
MARTINI ROUGE OU BLANC 5CL - <i>martini red or white</i>	5
PORTO ROUGE OU BLANC, SUZE 5CL	6
PASTIS 51, RICARD 3CL	5
KIR 12CL	5
KIR ROYAL 13CL	12



SPIRITUEUX 4CL

spirits

VODKA FJOROWKA PREMIUM	10
VODKA GREYGOOSE	12
GIN GIBSON'S	10
GIN HENDRICK'S, BOMBAY SAPPHIRE, ROKU JAPENESE	12
RHUM HAVANA 3 ANS, CAPTAIN MORGAN	10
RHUM DIPLOMATICO, KRAKEN, MEZCALE, HAVANA 7ANS	12
TEQUILA ACAYUCAN	10
TEQUILA PATRON SILVER, MEZCAL 	15
WHISKY JB, PADDY	10
WHISKY JACK DANIEL'S, NIKKA, CHIVAS 12 ANS	12
ACCOMPAGNEMENT LONG DRINKS	2

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

digestive & liqueurs

COGNAC COURVOISIER VSOP	12
COGNAC COURVOISIER XO	15
ARMAGNAC, CALVADOS, EAU DE VIE, GET 27	10
LIQUEURS DE MARQUE 4CL	10

LES COCKTAILS

cocktails

LE BLACK PEARL



RHUM CAPTAIN MORGAN, CRÈME DE BANANE, CAMPARI, JUS D'ANANAS
BLANC D'OEUF, SIROP DE VANILLE, FLEURS SÉCHÉES & CITRON VERT

13



PXXXN STAR MARTINI

VODKA, SIROP DE VANILLE, LIQUEUR DE PASSION, PURÉE DE
PASSION & SON SHOOTER DE FRIZZANTE

12



APEROL SPRITZ

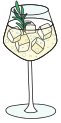
APEROL, FRIZZANTE, SODA, ORANGE

10

G.S.K GOD SAVE THE KING

GIN GIBSON, CONCOMBRE FRAIS, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE, GINGER ALE

11



LE SAINT-GERMAIN

LIQUEUR DE SUREAU, FRIZZANTE, SODA, CITRON VERT

11

MOSCOW MULE



VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, ANGOSTURA

10

PINK JALISCO FLOWER



TEQUILA, CRÈME DE PAMPLEMOUSSE, MEZCAL, CITRON VERT, RAISINS FRAIS

12

LA RUE MONTMARTRE

CALVADOS, JUS DE POMME, CHAMPAGNE, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE

13



SPRITUEUX

sans alcool & sans sucre

SPRITZ ? NO THX

BTRR N1 AMER & INTENSE, SCHWEPES TONIC
TRANCHE D'ORANGE

10

LIKE A VIRGIN TONIC

JNPR N1 & SCHWEPES TONIC, CONCOMBRE

10

MOCKTAIL

LOUISETTE

MATCHA, CITRON VERT, KIWI, MENTHE
FRAÎCHE & TONIC

9

VINS & CHAMPAGNE



VINS BLANCS

white wines

	12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP - <i>le Sudiste</i>	4.9	19	27
COTEAUX DU PONT DU GARD IGP - <i>Montfrin la Tour</i>	6	24	34
VIOGNIER PAYS D'OC - <i>le Versant</i>	6	24	34
PETIT CHABLIS AOC - <i>domaine Chantemerle</i>	7.3	30	42
POUILLY FUMÉ AOC - <i>domaine Bardin</i>	8	34	47

VINS ROSÉS

rosé wines

	12cl	50cl	75cl
ALPILLES IGP - <i>Aimée des Alpilles</i>	4.9	19	27
MÉDITERRANÉE IGP - <i>studio by Miraval</i>	6	24	34
CÔTES DE PROVENCE AOC - <i>Château Barbaneau - l'Instant</i>	7.3	30	42

VINS ROUGES

red wines

	12cl	50cl	75cl
MERLOT IGP - <i>Bouches du Rhône Sainte Reine</i>	4.9	19	27
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC - <i>le Titi</i>	5.5	21	30
CÔTE DE BROUILLY AOC - <i>Lionel Manigand - Coup de foudre</i>	6	24	34
TANNAT SANS SOUFRE VDF - <i>Lionel Osmin</i>	6	24	34
BORDEAUX SUPERIEUR AOC - <i>Château Guillot</i>	6.9	29	40
TERRASSES DU LARZAC AOC - <i>Sainte - Apolline</i>	6.9	29	40
BOURGOGNE AOC - <i>Côte Châlonnaise - Millebuis</i>	8	34	47
MARGAUX AOC - <i>les Confidences de Prieuré Lichine</i>	-	-	70
MERCUREY 1ER CRU AOC - <i>Château d'Étroyes - le Clos l'Évêque</i>	-	-	80

CHAMPAGNE & BULLES

champagne and bubbles

	13cl	75cl
CHAMPAGNE - <i>cuvée du moment</i>	11	70
PROSECCO DOC - <i>Riccadonna</i>	8	45
RUINART - <i>brut</i>	-	130

vegan



LES BOISSONS CHAUDES

hot drinks

EXPRESSO MASSAYA 		2.8
LATTE - <i>steamed milk with a shot of coffee</i>		5.5
CAFÉ FILTRE - <i>filter coffee</i>		4.5
CHOCOLAT CHAUD - <i>hot chocolate</i>		5.5
CAPPUCCINO		6.5
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL - <i>hot milk with vanilla or honey</i>		5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS - <i>coffee or hot chocolate w/ whipped cream</i>		7.5
IRISH COFFEE		11
VIN CHAUD - <i>spiced mulled wine</i>		8
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE - <i>extra oat milk</i>		0.5

LES BOISSONS FRAÎCHES

cold drinks

COCA - COLA, ZÉRO 33CL		5.2
ORANGINA, LIPTON ICE TEA PÊCHE 33CL		5.2
SPRITE, SCHWEPPE TONIC 33CL		5.2
EVIAN - <i>still water</i> 33CL, PERRIER - <i>sparkling water</i> 33CL		5.2
LIMONADE MONA ARTISANALE CITRON, CITRON VERT 33CL 		5.2
TRIP CBD INFUSED 33CL - PÊCHE, GINGEMBRE, BOISSON PÉTILLANTE 		5.8
<i>sparkling drink infused with cbd, peach & ginger</i>		
COLA BIO 25CL - UMA 		5.8
SHORLE GROSEILLE CHATOYANTE 33CL - LES FILLES DE L'OUEST 		5.8

FAIT AVEC AMOUR

made with love



THÉ GLACÉ MAISON 33CL - <i>homemade ice tea</i>	5.6
CITRONNADE MAISON 33CL - <i>homemade lemonade</i>	5.6
SMOOTHIE FRAISE & BANANE - <i>strawberry and banana</i>	7
SMOOTHIE BANANE, KIWI & MIEL - <i>banana, kiwi fruit & honey</i>	7



JUS DE FRUITS PRESSÉS 25CL

fresh juice

ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON - <i>orange, grapefruit or lemon</i>	6
---	---

JUS DE FRUITS 25CL

fruit juice



ORANGE, TOMATE, ANANAS, POMME OU CRANBERRY <i>orange, tomato, pineapple, apple or cranberry</i>	5.2
--	-----

LATTE VEGAN - LAIT D'AVOINE

6.5



MATCHA

BOOST LE SYSTÈME IMMUNITAIRE, DÉTOXIFIE
reinforcement of immune system, powerful detox

GOLDEN TURMERIC

CURCUMA, ANTI - INFLAMMATOIRE - DIGESTIF
anti-inflammatory, digestive

BEETROOT CACAO

VITAMINES, MINÉRAUX, SUBSTANCES VÉGÉTALES
vitamines, mineral and plant substances

CHARCOAL

CHARBON ACTIF, GINGEMBRE,
VERTUS DETOXIFIANTES ET PURIFIANTES
active charcoal, ginger - detoxifying and purifying properties

CHAÏ

ANTI-INFLAMMATOIRE, ANTIOXYDANT,
FAVORISE LA DIGESTION ET COMBAT LA NAUSÉE
anti-inflammatory, favours digestion and anti-nausea

FRAPPÉ - *iced latte* +2

SUPP CHANTILLY - *sweet whipped cream* +1

THÉS & INFUSIONS - KUSMI TEA

5.5

THÉ VERT JAMIN

PARFUMÉ AU JASMIN
green tea infused with jasmine

THÉ VERT GINGEMBRE CITRON

INFUSÉ AU GINGEMBRE ET CITRON
green tea infused with ginger and lemon

BB DÉTOX

THÉ VERT, MATÉ, PAMPLEMOUSSE ET GUARANA
green tea mate infused with grapefruit and guarana

EARL GREY

THÉ NOIR INFUSÉ À LA BERGAMOTTE
black tea infused with bergamot

CAMOMILLE

INFUSION À LA CAMOMILLE
camomille infused

ROOIBOS VANILLE

INFUSION DE ROOIBOS ET VANILLE
rooibos infused with vanilla

