

BRUNCH

11h-17h

PLATS • DISHES

- PANCAKES BACON** œuf au plat, sirop d'érable 13
supp avocat +2 ou halloumi +2
pancakes with bacon, fried egg, maple syrup extra avocado +2, or halloumi +2
- BREAKFAST BAGEL** œuf brouillé, cheddar, bacon 13,5
supp avocat +2 ou halloumi +2
scrambled egg bagel, cheddar, bacon, extra avocado +2, or halloumi +2
- HOT-DOG VÉGÉTARIEN** frites 16
saucisse Beyond Meat, chou rouge, cheddar, oignon frit, ketchup, moutarde, supp avocat +2
Beyond Meat sausage, red cabbage, cheddar, fried onion extra avocado +2
- COQUILLETES JAMBON TRUFFE** 18
- AVOCAT BRIOCHÉ** œuf cassé 14
supp bacon +2, saumon +3,5 ou halloumi +2
brioche avocado with poached egg extra bacon +2, salmon +3,5 or halloumi +2
- SALADE CÉSAR** poulet pané, avocat, parmesan 16,5
crispy chicken, avocado, parmesan cheese
- ☉ **QUINOA BOWL** 15
petit pois, radis, feta, menthe, oignon, supp avocat +2, halloumi +2, œuf poché +1,5, saumon +3,5
peas, radish, feta, mint, onions, extra poached egg +1,5, avocado +2, halloumi +2, or salmon +3,5
- TACOS AUX CREVETTES** 17
salade, crevettes, chou rouge, spicy mayo, supp avocat +2
tacos with shrimps, salad, red cabbage, spicy mayo, extra avocado +2
- ☉ **BURRATA** tomates cerises, pignons, pesto 14
burrata cheese with cherry tomatoes, pine nuts, pesto
- BAGEL HALLOUMI GRILLÉ** 15,5
guacamole, salade
- ☉ **CREVETTES CRÈME DE COCO** riz basmati 17
shrimps with coconut cream, basmati rice
- FISH AND CHIPS** sauce tartare 20
- ENTRECÔTE 350GR** frites maison 26
rib steak 350g, homemade french fries
- ☉ **SANS GLUTEN**
- TOUS NOS PAINS SONT BIO**
- Eaux MINÉRALES**
- SAN PELLEGRINO, VITTEL 75CL** 7,5

GAUFRES • WAFFLES

GAUFRE HALLOUMI	13
œuf brouillé, avocat, épinards, sirop d'érable waffle, scrambled egg, avocado, spinach, maple syrup	
GAUFRE BACON	14,5
œuf poché, yaourt ciboulette, épinards, avocat waffle, bacon, poached egg, yogurt with chives, spinach, avocado	
GAUFRE POULET PANÉ	15
maïs grillé, œuf au plat, sauce sweet chill waffle, crispy chicken, fried egg, sweet chilli sauce supp avocat +2 extra avocado +2	
GAUFRE SAUMON	16
œuf poché, yaourt ciboulette, épinard, avocat waffle, salmon, poached egg, yogurt with chives, spinach, avocado	

BURGERS

servis avec des frites maison

Oignons rouges, roquette, sauce tartare, sauce cheddar

CHEESEBURGER	17
BACON CHEESEBURGER	18,5
CHICKEN BURGER	17
VEGETARIAN BURGER	16,5

SUCRÉ • SWEET

PAIN PERDU pâte à tartiner, fruits & granola	11
PANCAKES BANANE peanut butter	10
GAUFRE MYRTILLE, YAOURT GRECQUE	8
blueberry waffle, greek yogurt	
FROMAGE BLANC granola et fruits	7
white cheese with granola and fruits	
GAUFRE PÂTE À TARTINER (banane +1)	7,5
waffle with chocolate spread (banana +1€)	
CHEESECAKE SPECULOS DULCE DE LECHE ...	8
speculos cheesecake with dulce de leche	
CHURROS AU CHOCOLAT confiture de lait	7,5
churros with chocolate, dulce de leche	
BABKA CHOCOLAT NOISETTES	8
chocolate and hazelnut babka	

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

WHITE WINES	verre 12 cl	carafe 50 cl	btl 75 cl
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP Le Sudiste	4,9	19	27
♥ VIOGNIER CDR AOC Paul Jaboulet aîné	6	23	34
CHABLIS AOC Domaine Chantemerle	6,9	29	40
POUILLY FUMÉ AOC Domaine Bardin	8	34	47

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES	12 cl	50 cl	75 cl
ALPILLES IGP Aimée des Alpilles	4,9	19	27
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Presqu'île	6,9	28	40

VINS ROUGES

RED WINES	12 cl	50 cl	75 cl
MERLOT IGP Bouche du Rhône Sainte Reine	4,9	19	27
♥ CÔTE DU RHÔNE AOC Paul Jaboulet aîné	5,5	20	30
BROUILLY AOC Lafond	6	23	34
BORDEAUX AOC Château la grande chapelle	6,9	27	40
BOURGOGNE AOP Côte Chalonnaise	7,6	30	43
SAINT EMILION GD CRU AOC Petit Corbin			47
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Cht La Nerthe			68

CHAMPAGNES ET BULLES



	coupe 13 cl	btl 75 cl
CHAMPAGNE cuvée du moment	10	70
PROSECCO DOC Riccadonna	7,5	37
RUINART Brut		120

LES BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	50 cl
BLONDE DU MOMENT blond beer	4,9	8
KOBUS BLANCHE white beer	5	8,5
BROOKLYN LAGER lager beer	5,5	9
♥ CRAZY IPA indian pale ale	5	8,5
GRIMBERGEN BLONDE abbey beer	5	8,5

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 35,5 cl lager mexican beer	• 7
Cidre Appie 33 cl  french cider	• 6,5
IPA Appie 33 cl  french kraft beer	• 6,5
Kro pur malt alcool free	• 5,2

LES ALCOOLS

APÉRITIFS APPETIZERS

APEROL, CAMPARI 5cl	4,7
MARTINI rouge red ou blanc white 5cl	4,7
PORTO rouge red ou blanc white, SUZE 5cl	6,5
PASTIS 51 3cl	4,7
KIR 13cl	4,7
KIR ROYAL 13cl	10

SPIRITUEUX 4cl SPIRITS

VODKA SOBIESKI	• 8
VODKA GREYGOOSE	• 10
GIN GIBSON'S	• 8
GIN HENDRICK'S, BOMBAY SAPPHIRE	• 10
RHUM HAVANA 3 ANS	• 8
♥ RHUM DIPLOMATICO, KRAKEN	• 10
TEQUILA SAN JOSÉ	• 8
TEQUILA PATRON SILVER, XO CAFÉ	• 13
WHISKY JB, PADDY	• 8
WHISKY JACK DANIEL'S, NIKKA, CHIVAS 12 ANS	• 10
* Accompagnement Long Drink	• 2

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

COGNAC COURVOISIER VSOP	8
COGNAC COURVOISIER XO	13
ARMAGNAC, CALVADOS, EAU DE VIE, GET 27	8
LIQUEURS DE MARQUES	8

LES COCKTAILS.

♥ MINT BERRY 11

infusion maison de gin à la menthe fraîche et framboise
au choix : tonic ou limonade

PORNSTAR MARTINI • 11

vodka, sirop de vanille , passoa, purée de passion et
son shooter de prosecco

APEROL SPRITZ • 10

aperol, frizzante, soda, orange

NAVY TEA • 11

gin, concombre frais, citron vert, sucre de canne, ginger ale

ST-GERMAIN SPRITZ • 10

liqueur de sureau, frizzante, soda, citron vert

MOSCOW MULE • 10

vodka, citron vert, ginger beer, angostura

JALISCO POWER • 10

tequila, liqueur de sureau, jus de pamplemousse, frizzante

MAÏ THAÏ • 10

rhum, triple sec, jus d'ananas, citron vert

DAKA TINE! • 11

infusion maison de rhum au beurre de cacahuète, sirop de vanille, jus
d'ananas, citron vert

COCKTAILS • SANS ALCOOL

MOCKTAILS

PASSION MOJITO 8
menthe fraîche, citron vert, purée de passion, soda

♥ **HUGUETTE** 8
menthe fraîche, ginger ale, jus de pomme, sucre de canne

LES. BOISSONS

CHAUDES • HOT DRINKS

EXPRESSO MASSAYA 	2,5
LATTE coffee with a dash of milk	4,8
♥ PETIT CRÈME IMPRIMES TA PHOTO ! *	5
CAFÉ FILTRE filter coffee	4,2
CHOCOLAT CHAUD hot chocolate	4,8
CAPPUCCINO	6,5
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	4,2
hot milk with vanilla or honey	
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6,5
coffee or hot chocolate with whipped cream	
IRISH COFFEE	10
VIN CHAUD spiced mulled wine	8
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE extra oat milk	0,5

* IMPRIMES TA PHOTO

Connectes toi au wifi du café, télécharges l'application «Ripples-Drink Personalization», choisis ta photo ou une image pour ton petit crème et on s'occupe de tout !

FRAÎCHES • COLD DRINKS

COCA-COLA, ZÉRO 33 cl	4,9
ORANGINA, LIPTON ICE TEA PÊCHE peach 33 cl	4,9
SPRITE, SCHWEPES TONIC 33 cl	4,9
VITTEL still water 25 cl, PERRIER sparkling water 33 cl	4,9
SIMONE A SOIF  poire, immortelle 33 cl	5
MONA LIMONADE  citron, citron vert by Appie 33 cl	5,3
YOGITEA GINGEMBRE CITRON  ginger / lemon 33 cl	5,3
JUS DE FRUITS PRESSÉS 20 cl	5,9
orange, pamplemousse ou citron fresh juice : orange, grapefruit or lemon	
JUS DE FRUITS 25 cl	4,9
orange, tomate, ananas, pomme ou cranberry	
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl iced tea homemade	5,6
CITRONNADE MAISON 33 cl lemonade homemade	5,6
♥ SMOOTHIE fraise et banane strawberry and banana	6,8
♥ SMOOTHIE banane, kiwi, miel banana, kiwi fruit, honey	6,8

♡ LATTE VEGAN • lait d'avoine

6,30

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
vitamins, mineral and plant substances

CHARCOAL

charbon actif, gingembre, libère les toxines, réduit les allergies
active charcoal, ginger - toxins free, reduce allergies

CHAÏ

anti-inflammatoire, antioxydant,
favorise la digestion et combat la nausée
anti-inflammatory, antioxidant, favours digestion and anti-nausea

THÉS & INFUSIONS • Kusmi tea

5,20

THÉ VERT JASMIN

parfumé au jasmin
green tea infused with jasmin

THÉ VERT GINGEMBRE CITRON

infusé au gingembre et citron
green tea infused with ginger and lemon

BB DETOX

thé vert au maté, pamplemousse et guarana
green tea infused with maté, 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