

# Weekend Brunch

10 - 16h

## salé

### **Lard grillé et oeuf poché** 10.5

accompagnée d'une salade d'aubergine et de maïs grillée et d'une salsa verte sur un pain de maïs grillée

*Bacon and poached egg with roasted aubergine and corn salad dressed in salsa verde on grilled cornbread*

### **Avocat écrasé et feta au citron vert** 9.5

avec une salsa de tomates et basilic frais sur un pain de maïs grillée

*Smashed avocado and lime infused feta with a fresh tomato and basil salsa on grilled corn bread*

### **Saumon fumé et oeuf poché (N)** 11.5

avec épinards à la crème, avec une crème fraîche au citron et dukkah aux noix sur un pain aux épinards et au citron grillée

*Smoked salmon, poached egg and creamed spinach topped with lemon cream and walnut dukkah on grilled spinach and lemon bread*

### **Suppléments: oeuf poché, bacon, avocat** 2.5

### **Salade du jour (GF)** 9.5

Burrata, salade de concombre et fenouil, avec une vinaigrette de citron et pavot, olives et pois chiches croustillants (Supplément du pain complet grillé +1)

*Burrata, shaved cucumber and fennel salad with a lemon-poppy vinaigrette, olives and crispy chickpeas (add slice of wholemeal toast +1)*

## sucré/dessert

### **Granola** 7.5

avec du yaourt grec et des fruits de saison  
*Granola bowl with Greek yogurt and seasonal fruit*

### **Banana bread deluxe** 8.5

Gâteau à la banane, glace à la banane maison, fruits de saison  
*Banana bread with homemade banana ice cream and summer fruit*

### **Macaron Sundae (GF, N)** 7.5

Glace à la vanille maison, sauce au caramel, éclats de macarons  
*Vanilla ice cream, caramel sauce, crushed macarons, and a cherry on top*

### **Affogato** 6

Deux boules de glace au café maison et un espresso double  
*Two scoops of homemade coffee ice cream with a double espresso*

### **Macarons fait maison** 2

## toute la journée

### **Cake sucré du jour** 3.8

*Cake of the day*

Fait maison / *Everything home made*

Tout est disponible à emporter / *Everything is available for takeaway*

carte min 5€ / *Card min €5*

Veillez nous informer de toute allergie alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

GF= sans gluten/ *gluten free* N = nuts / *noix*

## Café de spécialité

En tant que spécialistes du café, nous ne servons que du café délicieux.  
Tout nos cafés sont préparées avec un espresso double.

*We carefully select our coffees based on tastiness and quality.  
We serve double espressos as standard in our drinks.*

### Noir

Espresso Simple	2.5
Espresso Double - <i>le double de la quantité le double le plaisir</i>	3.0
Allongé - <i>the americano/long black</i>	3.0
Filter Shot - <i>Notre création unique. Plus long que l'espresso mais avec une texture plus soyeuse que allongé</i>	3.0

### Lait

Piccolo - <i>petit et punchy</i>	4.0
Flat white / Cappuccino - <i>mélange savoureux de café et de lait</i>	4.5
Chocolat chaud - <i>chocolat fondu dans le lait</i>	4.5

### Café froid

Night Brew - <i>Café, infusé au cours cela une nuit dans de l'eau froide</i>	5.0
Iced Flat White - <i>Espresso, glaçons, lait</i>	4.8
Affogato	6.0

Demandez-nous nos cafés du moment pour découvrir de nouvelles saveurs.

Nous vendons également du café en sacs pour la maison.

*Ask us about our guest coffee to try something different.*

*Retail coffee bags available for takeaway.*

---

### Thés

English breakfast,  
Earl Grey, Chai

### Infusions

Menthe  
Rooibos

tasse 3.5 / théière 5.5

## Boissons froides

### Softs

Lemonade 33cl - <i>commerce équitable et bio</i>	4.5
Ginger beer 33cl - <i>goût de gingembre équilibré, bio</i>	4.5
Karma cola 33cl- <i>commerce équitable et bio</i>	4.5
Jus d'orange frais 33cl	4.0

### Bière

Demory Pils - <i>Pils bien équilibrée</i> 33cl	5.0
Bevertown Session IPA - <i>houblonnée, fruitée et équilibrée</i> 33cl	5.0

### Cold coffee

Night Brew - <i>Café, infusé au cours cela une nuit dans de l'eau froide</i>	5.0
Iced Flat White - <i>Espresso, glaçons, lait</i>	4.8

### Eaux

Abatilles, Archacon 50cl - <i>plate ou gazeuse</i>	4.0
--	-----