



BREAKFAST & SNACK

NOS PETIT-DÉJEUNERS - DE 9H À 12H

CONGEE	7.5
Porridge de riz, bœuf mariné, herbes fraîches et citron	
+Supplément sriracha hot sauce	1
EGGS AND TOAST	11
Oeufs bio & plein air brouillés, bacon, sauce soja, herbes fraîches	
BANH-MI SAÏGON	8.5
Sandwich avec des oeufs bio & plein air au plat, pickles et herbes	
+Supplément bacon	3
+Supplément sriracha hot sauce	1
AVEC CAFE FILTRE DU JOUR	+3

SNACKS - DE 8H À 18H

SCONE, CRÈME ET CONFITURE	5
PART DE QUICHE	6
BIRCHER MUESLI VEGAN	7
Flocons d'avoine au lait de soja, fruits de saison, graines	
GRANOLA*	8.5
Granola de saison, fromage blanc, fruits de saison	
+Supplément yaourt de soja	1.5

Tout nos plats, confitures et condiments sont faits maisons

COMMANDES AU COMPTOIR

*peut contenir des allergènes



LUNCH

DE 12H À 15H LA SEMAINE

NOS SANDWICH VIETNAMIENS « BANH MI »

À base de mayonnaise vegan, concombre, coriandre et pickle de carotte. Tout ça, dans une baguette tradition.

TOFU **VEGAN**

Tofu frit, sauce tomates et tamarin

8

AUBERGINE

Aubergine rôtie miso-soja-miel

8

POULET « HAINANESE »

Poulet mariné, pâte de gingembre et ail

8

BOEUF « PHO »

Mariné à la vietnamienne avec cannelle, muscade, gingembre, etc.

8

AVEC BIÈRE ARTISANALE ou VIN DU MOIS

+6

SALADE

Aubergine et chou-fleur rôtis, patate douce, courge & greens

11

QUICHE/TARTE FINE

& greens

9

SOUPE DE SAISON

7

NOS RICEBOWLS*

À base de riz au lait de coco.

YOGA BOWL **VEGAN**

Aubergine et chou-fleur rôtis, patate douce, courge & greens

12

TOFU BOWL **VEGAN**

Tofu frit, sauce tomates et tamarin

12

POULET « HAINANESE »

Poulet mariné, pâte de gingembre et ail

12

BOEUF « PHO »

Mariné à la vietnamienne avec cannelle, muscade, gingembre etc.

12

AVEC BIÈRE ARTISANALE ou VIN DU MOIS

+6

SUPPLÉMENTS

SRIRACHA FROM THE HOOD

+1

OEUF AU PLAT

+2

TOFU FRIT A LA TOMATE

+3.5

POULET

+4

BOEUF

+4

BABY SOUPE

+3

Tous nos plats, condiments sont de saison et entièrement faits maison.

*

COMMANDES AU COMPTOIR

ASIAN BRUNCH SPECIAL

SAMEDI + DIMANCHE 11h30-15h30

MENU BRUNCH 20

Assiette Meatlovers ou Vegan Friends, servi avec un café filtre/thé ou un petit jus frais, et une part de cake du jour ou de chiffon cake

Mealovers: Poulet frit « Hainanese » avec mayonnaise gingembre et pandan
Purée de patate douce, coleslaw, mélange de jeunes pousses

Vegan friends : Aubergines frites, sauce miso/soja/gingembre/ail
Coleslaw (la mayonnaise est végane !)
Patate douce rôtie, mélange de jeunes pousses

MENU BANH MI 15

Sandwich vietnamien avec aubergine ou poulet frit ou "Saigon", servi avec un café filtre/thé ou un petit jus frais, et une part de cake du jour ou de chiffon cake

Meatlovers Ou Vegan Friends seul 15

Banh mi (aubergine ou poulet frit) seul 9

Sandwich Vietnamien avec aubergine ou poulet frit, pickles et herbes

Banh mi "Saigon" 8.5

Sandwich Vietnamien avec des oeufs bio & plein air au plat, pickles et herbes

Suppléments

Une bière artisanale bouteille/pression ou un verre de vin +6

Sriracha Sauce +1

Bol de Riz +3.5

Bacon +3

COMMANDES AU COMPTOIR

ASIAN BRUNCH SPECIAL

SAMEDI + DIMANCHE 11h30-15h30

MENU BRUNCH 20

Assiette Meatlovers ou Vegan Friends, servi avec un café filtre/thé ou un petit jus frais, et une part de cake du jour ou de chiffon cake

Mealovers: Poulet frit « Hainanese » avec mayonnaise gingembre et pandan
Purée de patate douce, coleslaw, mélange de jeunes pousses

Vegan friends : Aubergines frites, sauce miso/soja/gingembre/ail
Coleslaw (la mayonnaise est végane !)
Patate douce rôtie, mélange de jeunes pousses

MENU BANH MI 15

Sandwich vietnamien avec aubergine ou poulet frit ou "Saigon", servi avec un café filtre/thé ou un petit jus frais, et une part de cake du jour ou de chiffon cake

Meatlovers Ou Vegan Friends seul 15

Banh mi (aubergine ou poulet frit) seul 9

Sandwich Vietnamien avec aubergine ou poulet frit, pickles et herbes

Banh mi "Saigon" 8.5

Sandwich Vietnamien avec des oeufs bio & plein air au plat, pickles et herbes

Suppléments

Une bière artisanale bouteille/pression ou un verre de vin +6

Sriracha Sauce +1

Bol de Riz +3.5

Bacon +3

COMMANDE AU BAR

NOS CAFÉS (sont tous double shots)

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ	2.5
NOISETTE	3
CAFÉ FILTRE	3
CAFÉ CRÈME « CAPUCHE »	4.5
KALITA	5
FRENCH PRESS / pour 2 ou 4 personnes	5/10
Supplément LAIT DE SOJA, D'AVOINE	+0.5

NOS BOISSONS CHAUDES

CHAI LATTE	5
Sirop aux épices : cardamome, cannelle, anis étoilé etc.	
GOLDEN MILK	4.5
Sirop curcuma, poivre noir et gingembre	
CHOCOLAT CHAUD	5
Supplément LAIT DE SOJA, D'AVOINE	+0.5

NOS THÉS

THÉS CHAUDS de la maison Kodama	5
<i>Thé blanc parfumé amandes et maïs soufflé, thé vert Sencha du Japon,</i>	
<i>Thé noir Earl Grey, Rooibos pomme et épices</i>	
VERVEINE & MENTHE FRAÎCHE	4.5

NOS BOISSONS FRAÎCHES

KALITA GLACÉ	5
JUS DE FRUITS FRAIS	4/6
CITRONNADE	4/6
THÉ GLACÉ DU JOUR	4/6
LATTE GLACÉ	5
GOLDEN MILK GLACÉ	4.5

NOS BIÈRES**PRESSIONS**

DEMI	3.5
PINTE	6

BIERES ARTISANALES BOUTEILLE (33cl)

Pierre de Lune	6
Orange Mécanique	7.5
Triplex Coffea Dementia	7
Citra Galactica IPA	7

VINS ROUGES**CARIGNAN 2017** - AB

Domaine Tour Boisée, IGP Coteaux de Peyriac	
Verre/Bouteille	6/31

BAGATELLE 2017 - AB et biodynamie

Manoir de la Tête Rouge, Saumur	
Verre/Bouteille	6,5/28

VINS BLANCS**CULS DE BOEUFS 2016** - AB

Domaine Mesliand, Touraine Amboise	
Verre/Bouteille	6,5/34

LES MONTS DE JUCHEPIE 2015 - AB

Oosterlinck-Bracke - Anjou	
Verre/Bouteille	7,5/41