

TO EAT

YOUR CHOICE OF VIENNOISERIE WITH JAMS BY LA CHAMBRE AUX CONFITURES	
Butter croissant or Pain au chocolat	3€
Baguette	5€
Fruit bread	5€
Gluten free bread	6€
SELECTION OF CAKES	5€-7.5€
your choice of the day please ask your server	
THE CONTINENTAL * (V)	15€
caramelised grapefruit, greek yoghurt, coconut & seed granola, passionfruit syrup, croissant, petit orange juice	
FRIED BRIOCHE	15€
lemon curd, italian meringue, vanilla sable, raspberry syrup, raspberries	
BAKED EGGS *	15€
UN —cherry tomato & basil sugo, eggplant, scamorza, olive tapenade (V)	
DEUX — chorizo, potato, piquillo pimientos, queso manchego, toasted almonds, aioli	
MUSHROOMS * (V)	16€
roasted mushrooms ragout, truffled potato aligot, gremolata, 64 degree eggs	
BURRATA * (V)	16.5€
honey roasted heirloom carrots, mint, parsley, pumpkin hummus, pistachio & hazelnut dukkah, 64 degree eggs	
SCRAMBLED EGGS *	16.5€
lamb merguez, piquillo pimento salsa, parsley & preserved lemon crème fraiche, bun brioche	
PORK BELLY & FRIED EGGS *	17€
parsnip & potato roesti, mojo verde, confit cherry tomatoes, aioli	

CONFIT DUCK - CASSOULET	18€
baked cannellini beans, toulouse sausage, tomato jus, crispy lardons, 64 degree eggs	
TUNA MILLEFEUILLE	18€
seared tuna fillet, coconut & ginger salmon & tuna ceviche, avocado puree, 64 degree eggs	
BREAKFAST BLINIS	18€
house made gin cured salmon, buckwheat blinis, cucumber labneh, beetroot gel, caviar by KVR, 64 degree eggs	
MADAGASCAN TIGER PRAWN BENEDICT *	20€
poached tiger prawns, tarragon bearnaise, piquillo pimientos, soft herbs, bun noir, 64 degree eggs	



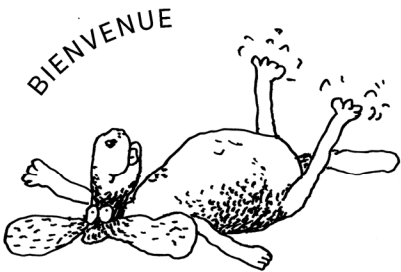
MERCHANDISE

OUR BOOK “NO EGGS ON TOAST	45€
Available in pink or green	
TOTE BAG “NO EGGS ON TOAST”	15€
Available in pink or green	
PADRE COFFEE 250G “DADDY’S GIRL” BLEND	12€

TO DRINK

COFFEE BY PADRE	2.5€
Espresso, Short macchiato	3€
Long black, Long macchiato	3€
Filter coffee	3€
Piccolo	3€
Latte, Cappuccino, Flat white	4.2€
Cold drip, Iced Latte	4.5€
Minor Figures oat milk + .50c	
We use Padre’s Daddy’s Girl blend	
Milk supplied by Valco Lait de Normandie	
HOUSE MADE CHAI LATTE	4.5€
MATCHA MAIDEN GREEN TEA LATTE	4.5€
TEA IN A POT BY DAMMANN FRÉRES FOR ONE / FOR TWO	5€ / 6€
Strong breakfast, Earl grey, Green tea, Green tea with mint, Infusion du roy, Infusion de la queen	
HOT CHOCOLATE / MOCHA	5€
58% dark callebaut	
ELIXIA ARTISANAL LEMONADE 330ML	3.5€
Natural, Raspberry, Passionfruit, Ginger	
BADOIT SPARKLING WATER 500ML	3.5€
JUICE BY THE GLASS	4.5€
Orange	
HOUSEMADE ICED TEA	5€
Earl grey infused with lemon & mint on ice	
ICED COFFEE / MOCHA / CHOCOLATE	5€

ATTENTION:	
Regrettably we are unable to accommodate menu variations during peak times.	
Please advise allergies & dietary requirements to our staff prior to ordering. Once your food has made it to the table it cannot be changed.	
BEER / CIDER	
Pale Ale, Mission 33cl	5€
Deck & Donohue, France	
Indigo IPA 33cl	5.5€
Deck & Donohue, France	
Elderflower Cider, 33cl	5.5€
Mauret, France	
WINE	
Glass 12 Ctl	6.5€
Bottle 75 Ctl	28€
WHITE	
Chablis, France	
Chablis Domaine Servin, 2018	
Riesling, France	
Riquewhir, Domaine Trapet 2016	
RED	
Chinon, France	
Les Messanges Chinon Domaine de Pallus 2018	
Faugères, France	
Champs Pentus, Frédéric Brouca 2018	
COCKTAILS	
Mimosa, Bellini, Kir Royale	7.50€
Bloody Mary	8.50€



NOTE: (V) = VEGETARIAN
*THE DISH CAN BE MADE GLUTEN FREE
GLUTEN FREE BREAD 1€ ADDITIONAL

MELBOURNE EST 2009

HARDWARE SOCIÉTÉ

@HARDWARESOCIETE
@HARDWARESOCIETEPARIS
OR TAG: #NOEGGSONTOAST

MANGER

VIENNOISERIE DU JOUR PAR BORIS LUME AU CHOIX AVEC CONFITURE PAR LA CHAMBRE AUX CONFITURES	
Croissant au beurre Ou Pain au chocolat	3€
Baguette	5€
Pain aux fruits	5€
Pain sans gluten	6€

PATISSERIES DU JOUR	5€-7.5€
pâtisseries au choix faites maison, merci de demander au personnel de salle	

LE CONTINENTAL * (V)	15€
pamplemousse caramélisé, yaourt grec, Granola à la noix de coco et aux graines, sirop de fruit de la passion, croissant, jus d’orange	

PAIN PERDU	15€
crème de citron, meringue italienne, sablé vanille, sirop de framboise, framboises fraîches	

OEUFSCOCOTTE *	15€
UN — sauce tomate cerise et basilic, aubergine, scamorza, tapenade d'olives (V)	

DEUX — chorizo, pommes de terre, piments de piquillo, queso manchego, amandes grillées, aioli	
---	--

CHAMPIGNONS GRILLES * (V)	16€
ragoût de champignons rôtis, gremolata, aligot de pomme de terre truffé, oeufs pochés à 64 degrés	

BURRATA * (V)	16.5€
carottes d'antan rôties au miel, menthe, persil, houmous de citrouille, dukkah à la pistache et à la noisette, oeufs pochés à 64 degrés	

OEUFSBROUILLÉS *	16.5€
merguez d'agneau, sauce aux poivrons piquillo, crème fraîche au persil et au citron confit, pain brioché	

POITRINE DE PORC ET OEUFS AU PLAT *	17€
galettes de panais et de pommes de terre, mojo vert, tomates cerises confites, aïoli	

CONFIT CANARD	18€
cassoulet haricots cannellini au four , saucisse de toulouse, lardons croustillants, jus de tomate, oeufs pochés à 64 degrés	

MILLEFEUILLE DE THON	18€
filet de thon tataki, saumon à la noix de coco et gingembre et ceviche de thon, purée d'avocat, oeufs pochés à 64 degrés	

PETIT DÉJEUNER AUX BLINIS	18€
saumon gravlax au gin, blinis au sarrasin, labneh au concombre, gel à la betterave, caviar KVR, oeufs pochés à 64 dégree	

CREVETTES TIGRÉES MALGACHE À LA BÉNÉDICT *	20€
crevettes tigrées pochée, béarnaise à l’estragon, poivrons piquillo, herbes aromatiques, pain brioché noir, oeufs pochés à 64 dégree	

VENTE

NOTRE LIVRE “NO EGGS ON TOAST”	45€
Disponible en rose ou vert	

SAC “NO EGGS ON TOAST”	15€
Disponible en rose ou vert	

PADRE COFFEE 250G “DADDY’S GIRL” BLEND	12€
--	-----

BOIRE

CAFÉ PAR PADRE	
Espresso, Short macchiato	2.5€
Allonge, Long macchiato	3€
Café filtre	3€
Piccolo	3€
Latte, Cappuccino, Flat white	4.2€
Cold drip, Latte glacé	4.5€
Minor Figures lait végétal + .50c	
Nous utilisons Padre’s Daddy’s Girl	
Lait fourni par Valco Lait de Normandie	

CHAI LATTE FAIT MAISON	4.5€
------------------------	------

MATCHA MAIDEN THÉ VERT LATTE	4.5€
------------------------------	------

THÉ DAMMANN FRÈRES SERVI EN THÉIÈRE POUR 1 / POUR 2	5€ / 6€
Strong breakfast, Earl grey, thé vert, thé vert à la menthe, Tisane du Roy, Tisane de la Reine	

CHOCOLAT CHAUD / MOCHA (SIGNATURE)	5€
58% dark callebaut	

LIMONADE ARTISANALE PAR ELIXIA 330ML	3.5€
Nature, Framboise, Fruit de la passion, Gingembre	

BADOIT EAU PÉTILLANTE 500ML	3.5€
-----------------------------	------

JUS SERVI AU VERRE	4.5€
Orange	

THÉ GLACÉ FAIT MAISON	5€
Earl grey infusé au citron, à l’orange et à la menthe	

LIEGEOIS CAFE / MOCHA / CHOCOLAT	5€
Avec crème glacée à la vanilla	

IMPORTANT:	
Nous ne sommes malheureusement pas en mesure de faire des changements au menu pendant les heures de grande affluence.	
Merci d’informer le personnel de vos allergies et régimes spéciaux avant de passer la commande. Nous n’effectuons pas de changement une fois le plat servi.	

BIERE/CIDRE	
Pale Ale, Mission 33cl	5€
Deck & Donohue, France	
Indigo IPA 33cl	5.5€
Deck & Donohue, France	
Elderflower Cidre, 33cl	5.5€
Mauret, France	

VIN	
Verre 12 Ctl	6.5€
Bouteille 75 Ctl	28€

BLANC	
Chablis, France	
Chablis Domaine Servin, 2018	
Riesling, France	
Riquewhir, Domaine Trapet 2016	

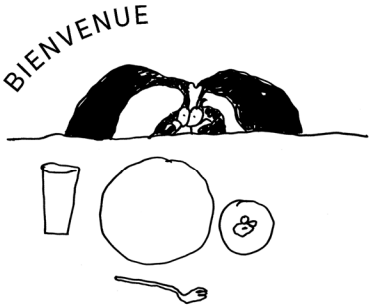
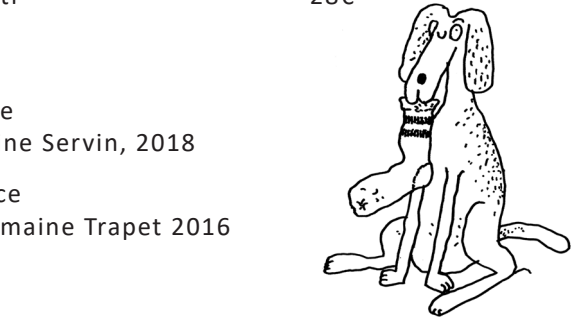
ROUGE	
Chinon, France	
Les Messanges Chinon Domaine de Pallus 2018	
Faugères, France	
Champs Pentus, Frédéric Brouca 2018	

COCKTAILS	
Mimosa, Bellini, Kir Royale	7.50€
Bloody Mary	8.50€

NOTE: (V) = VÉGÉTARIEN
VEGAN = DISH CAN BE MODIFIED
*LE PLAT PEUT ÊTRE PRÉPARÉ SANS GLUTEN
PAIN SANS GLUTEN 1€ SUPPLÉMENTAIRE

PARIS EST 2016

HARDWARE SOCIÉTÉ



@HARDWARESOCIETE
@HARDWARESOCIETEPARIS
OR TAG: #NOEGGSONTOAST