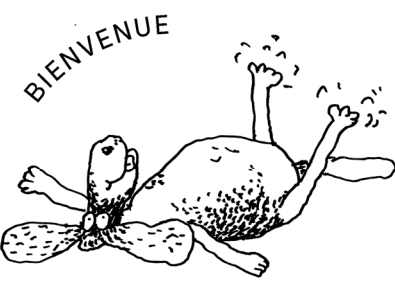


TO EAT

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 + VG)	15€
caramelised grapefruit, coconut bircher muesli, passionfruit syrup, croissant, petit orange juice	
FRIED BRIOCHE	15€
strawberries, whipped vanilla mascarpone, strawberry jelly, lemon thyme & strawberry syrup, tuile	
EGGPLANT SANDWICH * (V + VG)	15€
peperonata, buffalo mozzarella, grain bread, green olive & walnut tabouli	
BAKED EGGS *	15€
UN —roasted zucchini, leek & parsley cream, camembert, crispy leek (V)	
DEUX — chorizo, potato, piquillo pimentos, queso manchego, toasted almonds, aioli	
MUSHROOMS (V)	16€
roasted mushrooms ragout, confit leek tart, goats cheese, gremolata, 64 degree eggs	
BURRATA * (V)	16.5€
asparagus spears, soft herbs, romesco, grain toast, 64 degree eggs	
SCRAMBLED EGGS	16.5€
maple cured bacon steak, cauliflower fritters, chunky avocado & chipotle, crème fraiche	
PORK BELLY & FRIED EGGS *	17€
smashed herbed potato salad, mojo verde, aioli	



TUNA MILLEFEUILLE	18€
seared tuna fillet, ginger salmon & tuna ceviche, yuzu mayo, avocado puree, edamame, 64 degree eggs	
BREAKFAST BLINIS	18€
house beetroot cured salmon, buckwheat blinis, cucumber crème fraiche, lemon gel, caviar by KVR, 64 degree eggs	
LOBSTER & PRAWN ROLL	20€
creamy, herby, lobster & prawn gribiche, rouille, gaufrette potatoes	



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	
MARKET LANE 250G MARIMBUS ESPRESSO ROAST 250G	14€

COFFEE BY MARKET LANE	
Espresso, Short macchiato	2.5€
Long black, Long macchiato	3€
Filter coffee	3€
Piccolo	3€
Latte, Cappuccino, Flat white	4.2€
Cold brew, Iced Latte	4.5€
Minor Figures oat milk + .50c	
We use Marimbus Espresso Roast	
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 / MATCHA	5€
With vanilla ice cream	

TO DRINK

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€
Coffee Negroni	8.50€



MELBOURNE EST 2009 • PARIS EST 2016 • BARCELONA EST 2022

HARDWARE SOCIÉTÉ

NOTE: (V) = VEGETARIAN
VEGAN = LE PLAT PEUT ETRE MODIFIE
*THE DISH CAN BE MADE GLUTEN FREE
GLUTEN FREE BREAD 1€ ADDITIONAL

@HARDWARESOCIETE
@HARDWARESOCIETEPARIS
@HARDWARESOCIETEBCN
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, bircher muesli à la noix de coco, sirop au fruit de la passion, croissant, petit jus d'orange	

PAIN PERDU	15€
fraises, chantilly de mascarpone à la vanille, gelée à la fraise, sirop au citron, au thym et à la fraise, tuile	

OEUFS COCOTTE *	15€
UN — courgettes grillées, crème de poireau et persil, camembert, poireau croquant (V)	

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

CHAMPIGNONS GRILLES * (V)	16€
ragoût de champignons rôtis, tarte aux poireaux confits, fromage de chèvre, gremolata, œufs pochés à 64 degrés	

BURRATA * (V)	16.5€
pointes d'asperge, herbes aromatiques, sauce romesco, pain aux graines toasté, œufs pochés à 64 degrés	

OEUFS BROUILLÉS *	16.5€
steak de bacon mariné au sirop d'érable, beignet de chou-fleur, concassé d'avocat et chipotle, crème fraîche	

POITRINE DE PORC ET OEUFS AU PLAT *	17€
salade de pommes de terre écrasées aux herbes, mojo verre, aioli	

MILLEFEUILLE DE THON	18€
filet de thon tataki, ceviche de saumon et de thon au gingembre, mayonnaise au yuzu, purée d'avocat, edamames, œufs pochés à 64 degrés	

PETIT DÉJEUNER AUX BLINIS	18€
saumon mariné maison à la betterave, blinis au sarrasin, concombre à la crème fraîche, gel au citron, caviar KVR, œufs pochés à 64 degrés	

PETIT PAIN AU HOMARD ET À LA CREVETTE	20€
homard et crevette à la sauce gribiche crémeuse aux herbes, rouille, pommes gaufrettes	

VENTE

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

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

MARKET LANE 250G “MARIMBUS ESPRESSO ROAST”	14€
--	-----

CAFÉ PAR MARKET LANE	
Espresso, Short macchiato	2.5€
Allonge, Long macchiato	3€
Café filtre	3€
Piccolo	3€
Latte, Cappuccino, Flat white	4.2€
Cold brew, Latte glacé	4.5€
Minor Figures lait végétal + .50c	
<i>Nous utilisons Marimbus Espresso Roast Lait fourni par Valco Lait de Normandie</i>	

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 / MATCHA	5€
Avec crème glacée à la vanilla	

BOIRE

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	

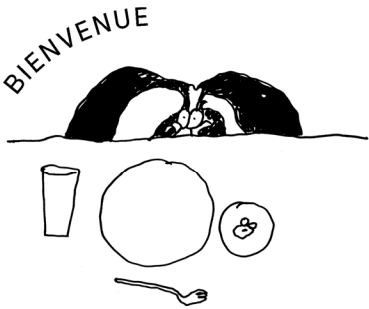
ROUGE	
Chinon, France	
Les Messanges Chinon Domaine de Pallus 2018	
Faugères, France	
Champs Pentus, Frédéric Brouca 2018	

COCKTAILS	
Mimosa, Bellini, Kir Royale	7.50€
Bloody Mary	8.50€
Negroni au café	8.50€

NOTE: (V) = VÉGÉTARIEN
VEGAN = LE PLAT PEUT ETRE MODIFIE
*LE PLAT PEUT ÊTRE PRÉPARÉ SANS GLUTEN
PAIN SANS GLUTEN 1€ SUPPLÉMENTAIRE

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE EST 2009 • PARIS EST 2016 • BARCELONA EST 2022



@HARDWARESOCIETE
@HARDWARESOCIETEPARIS
@HARDWARESOCIETEBCN
OR TAG: #NOEGGSONTOAST