

notre cuisine de saison

nous adoptons une démarche écoresponsable dans la sélection et la proposition de tous nos produits.

Salade méditerranéenne pois chiches & thon 11 €

Pois chiches aux herbes fraîches, thon, feta, pickles d'oignons, salade croquante & touche de chakchouka maison

Salade de boulgour & asperges croquantes 11 €

Boulgour et quinoa, asperges vertes, œuf mimosa, pickles d'oignons rouges, graines de moutarde, vinaigrette framboise & croûtons dorés au pain maison

Les sandwiches

- Grilled cheese fondant aux lardons confits: pain croustillant, cheddar coulant, oignons confits, lardons dorés, moutarde à l'ancienne & touche de sirop d'érable 12 €
- Bagel poulet façon thaï: bagel moelleux, filets de poulet tendres marinés au sataï mayonnaise thaï à la mangue douce et épicée, et chou blanc croquant 11 €
- Sando au saumon fumé & ricotta citronnée: pain moelleux, ricotta parfumée au citron et à l'aneth, saumon fumé, roquette fraîche & chou rouge croquant au vinaigre de riz 12 €
- Sando Banh Mi végétarien au tofu mariné: pain moelleux, tofu mariné, carottes, daikon & pickles de concombre, sauce cacahuète relevée au gingembre & citron, coriandre fraîche 9 €

velouté de saison 7 €

demandez à l'équipe

sans gluten



végétarien



pimenté



OUR seasonal kitchen

**we adopt an eco-responsible approach in the selection and offering
of all our products.**

Mediterranean Chickpea & Tuna Salad 11 €

Herbed chickpeas, tuna, feta, pickled onions, crisp greens
& a spoonful of homemade shakshuka

Bulgur & Crunchy Asparagus Salad 11 €

Bulgur and quinoa, green asparagus, soft-boiled egg,
pickled red onions, mustard seeds, raspberry vinaigrette
& golden homemade croutons

sandwiches

- Melty Grilled Cheese with Candied Bacon: crispy bread, melted cheddar, caramelized onions, golden bacon bits, wholegrain mustard & a hint of maple syrup and a side of mixed salad 12 €
- Thaï chicken bagel: chicken tenders marinated in satau sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel 11 €
- Smoked Salmon & Lemon Ricotta Sando: soft bread, lemon-dill ricotta, smoked salmon, fresh arugula & crunchy pickled red cabbage 12 €
- Vegetarian Banh Mi Sando with Marinated Tofu: soft bread, marinated tofu, pickled carrots, daikon & cucumber, zesty peanut sauce with ginger & lime, fresh coriander 9 €

seasonal soup 7 €

ask the team

