

BRUNCH

CAFÉ
BERRY
PANACHE

WEEK-END

LES ŒUFS

Servis avec un pain au levain « Le Petit Grain », beurre fouetté & salade de petites feuilles.

À LA COQUE 8,00€ ou **BROUILLÉS 11,00€**

Vous pouvez ajouter autant de sides que vous voulez !

Saumon d'Écosse +4,50€ ■ Bacon fumé +4,50€ ■ Avocat +2,50€

TURKISH EGGS & FOCACCIA 12,00€

Labneh à l'ail confit, 2 œufs pochés, huile pimentée, herbes fraîches, kimchi maison, sarrasin grillé.
Servis avec une focaccia.

GRANOLA 10,00€

Granola bio maison, rhubarbe rôtie à l'hibiscus, compotée de rhubarbe et fraise, yaourt grec ou lait d'avoine.

BRIOCHE PERDUE 13,00€

Brioche maison, chantilly vanille, fraises fraîches, sirop de fraise, zestes de citron vert, sirop d'érable.

SWEET PANCAKES 12,00€

3 pancakes, fruits frais de saison, crème mascarpone, granola maison, sirop d'érable.

BACON PANCAKES 13,50€

2 pancakes, 2 œufs au plat, bacon de la Maison Montalet mariné au sirop d'érable, herbes folles, graines de dukkah.

CAESAR POULET KATSU 18,00€

Sucrine grillée, sauce crémeuse tahini, poulet fermier façon katsu, pecorino AOP, œuf mollet, pois chiches au paprika fumé.

ASSIETTE NORDIQUE 15,00€

Pain au levain, saumon fumé, avocat, pickles, légumes de saison, crème aux herbes, herbes fraîches.

FORMULE
35€
BRUNCH

1 JUS FRAIS CITRONNADE ou JUS D'ORANGE

+ **1 BOISSON CHAUDE** ESPRESSO / AMERICANO / FILTRE / LATTE
(Extras : +0,50€ OAT MILK / +2€ pour les BOISSONS SIGNATURES)

+ **1 PLAT SUCRÉ**
LA BRIOCHE PERDUE ou LE GRANOLA

+ **1 PLAT SALÉ** (BACON PANCAKES ou CAESAR POULET KATSU
ou ASSIETTE NORDIQUE)

MIMOSA

8€

DESSERTS MAISON

COOKIE Choco, noisettes, caramel 5€ ■ **BANANA BREAD** (sans gluten) 5€ ■
CAKE CITRON 5€ ■ **AFFOGATO** Glace vanille, 2 shots d'espresso 5€

Tous nos produits sont locaux et raisonnés. Nos fournisseurs sont tous passionnés par leur métier et livrent chaque jour des produits de grande qualité, faits avec amour, une approche durable à une échelle humaine. Nos pâtisseries sont toutes faites maison.

CAFÉ
BERRY
PANACHE

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

ESPRESSO	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€
AMERICANO	3,00€
FILTRE	4,00€
CORTADO	3,00€
CAPPUCCINO	5,00€
FLAT WHITE	5,00€
LATTE	5,00€
ICED LATTE	5,00€
AFFOGATO	5,00€

(EXTRA OAT MILK +0,50€)

THÉS 5,00€

KODAMA

Thé Vert Jasmin - Thé Vert Sencha -
Thé Vert Abricot Lavande - Thé Noir Assam -
Thé Noir Earl Grey - Infusion Rooibos

BOISSONS FRAICHES

JUS D'ORANGE	5,00€
CITRONNADE MAISON	5,00€
THÉ GLACÉ MAISON	5,00€
KOMBUCHA VIVANT (25 cl)	5,00€
COCA COLA (33 cl)	5,00€
CIDRE BRUT ARTISANAL	6,00€
BIÈRE IPA DECK & DONOHUE (33 cl)	6,00€
EAU PLATE S ^T GEORGES (50 cl)	4,00€

BOISSONS SIGNATURES

chaudes ou froides

CAMPFIRE LATTE	5,50€
Lait, 2 shots d'espresso, sirop d'érable, sel de mer fumé	
SPANISH LATTE	5,50€
Lait, 2 shots d'espresso, sirop de vanille maison, sirop d'érable	
HONEY LATTE	5,50€
Lait, 2 shots d'espresso, miel de châtaigne La Rosée	
CHAÏ LATTE	5,50€
Lait, mélange d'épices chaï, cannelle	
GOLDEN LATTE	5,50€
Lait, curcuma, cannelle, gingembre, poivre rouge de Kampot	
MATCHA LATTE	5,50€
Lait, 100 % poudre de thé vert matcha bio Anatae	
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
Lait, chocolat noir 50%	

(EXTRA OAT MILK +0,50€)

VINS AU VERRE 7,00€

Parmi notre sélection de vins naturels, biologiques et biodynamiques
(Rouge, Blanc, Macération, Bulles)