

WAKE ME UP

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO / CAFÉ AMÉRICAIN / LATTE / MATCHA LATTE KUSMI TEA / FLAT WHITE / CAPPUCCINO / THÉ KUSMI / CHOCOLAT CHAUD

COCKTAILS

PINK BUBBLY, 15CL

Liqueur d'hibiscus et de fleur d'oranger, purée de framboise, prosecco, Burlesque Bitters

BLOODY MARY, 15CL

Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri, citron

BASILICO, 9CL

Gin Bombay Sapphire, sirop de miel maison, basilic, citron jaune, citron vert

ALCOOTEST, 20CL

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée cranberry-griottes, sirop d'hibiscus, ginger ale

TO START

BURRATA

Burrata de Rambouillet, artichauts violets, betteraves nouvelles, herbes fraîches, menthe

TOSTADAS LANGOUSTINE

Galette de maïs croustillante, crème d'avocat, crème coraillée, pickles d'oignons, cédrat, coriandre

TATAKI BŒUF

Fines tranches de rumsteck, tuiles de riz soufflé, vinaigrette soja-gingembre, coriandre

GUACAMOLE ET SALSA FRESCA AVEC CHIPS DE MAÏS VEGAN

Avocat, citron, paprika fumé, cumin

LET'S BRUNCH!

BOISSON CHAUDE,
JUS DE FRUIT,
VIENNOISERIES,
ENTRÉE, PLAT, DESSERT,
& COCKTAIL AU CHOIX

78

MAIN COURSES

MAC & CHEESE

Mezzi rigatoni, oignons caramélisés, Comté, vieux cheddar, breadcrumbs aux herbes

ŒUFS BÉNÉDICTE

Truite fumée ou bacon, œufs pochés, pain au levain grillé, sauce hollandaise, ciboulette

HUEVOS RANCHEROS

Œufs au plat sur tortilla de maïs, sauce rancheros, guacamole, pico de gallo, crème fraîche, oignons rouges pickles, coriandre, sauce piment

FRIED CHICKEN

Suprême de volaille croustillant, kimchi, mayo gochujang

BREAKFAST SANDWICH

Potato bun, œufs brouillés, bacon, compotée d'oignons, cheddar, sucrine, sauce HP maison

GRILLED FISH TACOS

Tortillas de maïs, poisson grillé selon arrivage, pico de gallo, pickles de chou rouge, crème d'avocat, piment frais, coriandre

BAJA AVOCADO TOAST VEGAN

Pain au levain grillé, avocat, champignons grillés, pico de gallo, graines et pignons torréfiés

MONTECITO BURGER

Bœuf de race française, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish

GUILTY

AÇAÏ VEGAN

Fruits de saison, condiment coco-macadamia-gingembre

FRENCH TOAST

Pain brioché, pommes caramélisées, noix de pécan, cannelle

PANCAKE NOCCIOLATA

Farine de blé, nocciolata, éclats de noisettes

PANCAKE SANS GLUTEN

Farine de châtaigne, chantilly vanille, fruits de saison, sirop d'érable

YOGURT GRANOLA BOWL

Granola, yaourt grec, miel, fruits frais

PORRIDGE GOLDEN LATTE VEGAN

Lait d'avoine, curcuma, gingembre, chanvre, banane, sirop d'érable, amandes

RICOTTA TOAST

Brioche grillée, ricotta fouettée, fruits de saison, dukkah pistache

CHEESECAKE

Cream cheese, citron vert, sablé noix de pécan

KEY LIME PIE

Crèmeux citron vert, meringue italienne, gelée piment chipotle

SUNDAE

Glace vanille, brownie, sauce chocolat, pralin de coco



LES PLATS "FAIT MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.

PAINS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.