

WAKE ME UP

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

COCKTAILS

SPRITZ, 15CL

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

BLOODY MARY, 15CL

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

BELLINI, 15CL

Prosecco, purée de pêche

ALCOOTEST, 20CL

Jus d'ananas, purée de fruits rouges, sirop d'hibiscus, ginger ale, citron

TO START

BURRATA **SANS GLUTEN**

Burrata, pickles de champignons, champignons sautés, persil, ail noir

TOSTADAS LANGOUSTINE

Galette de maïs croustillante, langoustine, guacamole, crème acidulée, pickles d'oignon rouge, piment, herbes fraîches, citron vert

TATAKI BŒUF

Fines tranches de rumsteck, croustillant de riz soufflé, vinaigrette soja-sésame, cacahuètes, coriandre

GUACAMOLE &

CHIPS TORTILLAS **VEGAN & SANS GLUTEN**

Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre, pepitas torréfiées

LET'S BRUNCH!

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

78

MAIN COURSES

MAC & CHEESE

Mezze Penne Rigate, oignons caramélisés, cheddar, gryère, 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 poulet croustillant, mini maïs, mayo sriracha

BREAKFAST SANDWICH

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

GRILLED FISH OU

TURKEY TACOS **SANS GLUTEN**

Tortillas de maïs, effiloché de poisson grillé selon la pêche du jour ou dinde, pico de gallo, 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, pickles de cornichon, salade, cheddar vintage, yellow mustard, sauce BBQ, servi avec frites
Avec ou sans bacon

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 CARAMEL & NOIX DE PÉCAN

Cream cheese, citron vert, sablé noix de pécan, caramel

KEY LIME PIE

Crèmeux citron vert, meringue italienne, gelée piment chipotle

BROWNIE

Servi avec glace vanille, caramel



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

PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE 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.