Classiques

Notre café est exclusivement importé du Brésil

INFO DIÉTÉTIQUE

Les alternatives au lait de vache

soja / noix de coco / amande / avoine

CAFÉ

CAFÉ LATTÉ	€5.00
CAPPUCCINO	€5.00
FLAT WHITE	€5.00
LONG BLACK	€4.00
MOCHA *Blanc / Noir / Nutella / Au Lait*	€7.50
MACCHIATO	€4.50
AMÉRICANO	€4.00
EXPRESSO	€3.50
EXPRESSO DOUBLE	€4.00
CORTADO	€4.50
CAFÉ TURC *Servi avec de l'eau de rose et un loukoum*	€9.00
ALEX'S COFFEE *Latte 350ml, une dose de cafè, sirop d'érable & lait d'avoine*	€7.00

PRÉPARATION DOUCE

CHEMEX POUR DEUX	€12.00
V60	€8.50
CAFETIÈRE Á PISTON	€7.50

CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT CHAUD CLASSIQUE €7.50

Chocolat au Lait / Noir / Blanc

⊕ *noisette / vanille / caramel / caramel au beurre salé / marshmallow / chantilly - €0.50*

CHOCOLAT CHAUD AU NUTELLA €8.00

⊕ *noisette / vanille / caramel / caramel au beurre salé / marshmallow / chantilly - €0.50*

CHOCOLAT CHAUD ET LOUKOUMS €9.00

Chocolat chaud au Chocolat blanc à l'arôme de rose recouvert de crème chantilly, servi avec deux loukoums

BABYCCINO €5.00

BOISSONS FROIDES

PEPSI / PEPSI MAX	€3.00
PERRIER CITRON / PERRIER CITRON VERT	€3.50
THÉ GLACÉ BIO	€3.50
SCHWEPPES *Ginger Ale / Hibiscus / Matcha / Tonic*	€3.50
EAU PLATE 500ml	€3.00
EAU PÉTILLANTE 500ml	€3.00
EAU PLATE LARGE 750ml	€4.00
EAU PÉTILLANTE LARGE 750ml	€4.00

Lattès Parfaits

INFO DIÉTÉTIQUE

Les alternatives au lait de vache

soja / noix de coco / amande / avoine

THÉS DE SPÉCIALITÉ

THÉ EL&N LONDON €5.00

English Breakfast / Thé vert / Menthe fraîche / Menthe poivrée / Camomille / Earl Grey / Jasmin

THÉ FLORAL €9.00

Sublime floraison dans vos théières

THÉS GLACÉS €7.50

Pêche / Pastèque et thé vert

LATTÉS INSTAGRAMMABLES

BLACK MAGIC LATTÉ €9.50

Avec une touche pailleté et du lait concentré, stimulez-vous avec notre latte au charbon actif. Servi sans café.

RED VELVET CAKE LATTÉ €9.50

Sirop de red velvet cake, une base de betteraves, pépites de chocolat au lait fondues, garni de crème chantilly et de paillettes servi sans café.

BLUE SAPPHIRE LATTÉ €15.00

Pétales de fleur bleue, lait concentré, sirop de vanille servi sans café.

BLUE SAPPHIRE LATTÉ GLACÉ €15.00

Pétales de fleur bleue, lait concentré, sirop de vanille notre créent un joyau bleu royal servi avec une bouteille de lait, sans café.

LATTÉS ALTERNATIFS

GOLDEN €8.00

Curcuma, cannelle, poivre & miel

RUBY €8.00

Betterave crue pour une jolie boisson rose

JADE €8.00

Latté au matcha Japonais fouetté avec au lait chauffé à la vapeur.

JADE ICED €8.00

Latté au matcha Japonais glacé avec du lait chauffé à la vapeur puis glacé

SPICED CHAI €8.00

Thé façon Bombay aux épices et au miel

SPANISH LATTÉS

CLASSIC SPANISH €9.50

Un latté à base de lait concentré sucré

CLASSIC SPANISH ICED €9.50

Un latté à base de lait concentré sucré, glacé

ROSE SPANISH €9.50

Spanish Latté classique à l'eau de rose, au lait concentré sucré & au jus de Bétterave

ROSE SPANISH ICED €9.50

Spanish Latté classique à l'eau de rose, au lait concentré sucré & au jus de Bétterave glacé

PISTACHIO SPANISH €11.00

Spanish Latté classique avec à base de pâte de pistache

PISTACHIO SPANISH ICED €11.00

Spanish Latté classique avec de la pâte de pistache & du lait frais, glacé

Boissons Glacées

INFO DIÉTÉTIQUE

Les alternatives au lait de vache

soja / noix de coco / amande / avoine

FRAPPÉS

CAFÉ / VANILLE €8.00

Notre frappé classique avec chantilly & topping

FRAPPÉ À LA PISTACHE €9.50

Notre frappé classique avec chantilly & topping

NUTELLA SHAKE €9.50

Composé de nutella, de lait, de chantilly et de noix concassées

CAFÉS GLACÉS

ROSE MATCHA LATTÉ GLACÉ €9.00

Matcha onctueux et crémeux sucré au sirop de rose & au lait d'amande, servi avec glaçons & saupoudré de pétales de rose.

FREDDO GREC EXPRESSO €6.00

Un double expresso servi sur glaçons

FREDDO GREC CAPPUCCINO €7.00

Cappuccino glacé avec une couche de lait onctueuse

FREDDO GREC LATTE €6.00

Notre Freddo Grec Latte glacé

LIMONADES

MOJITO LIMONADE €8.00

LIMONADE À LA ROSE €7.50

Plaisirs Fruités

INFO DIÉTÉTIQUE

Les alternatives au lait de vache

soja / noix de coco / amande / avoine

MOCKTAILS

CHEMEX MOJITO €12.00

Parfait pour se rafraîchir en toute saison. Ce mocktail est composé de concombre, de menthe fraîche, de citron vert, à l'arômes Mojitos et de limonade

CHEMEX MOJITO FRAISE €12.00

Parfait pour se rafraîchir en toute saison. Ce mocktail est composé de fraises fraîches, de citron vert, à l'arômes de fraises et de limonade

OMBRÉ PASSION FRUIT COOLER €9.50

À base de mangue, fruits de la passion, miel, thé Butterfly Pea Flower pré-infusé et limonade

UNE TOUCHE FRUITÉE

LES JUS D'EL&N €6.00

Orange / Yellow

SMOOTHIES D'EL&N €9.50

Mangue & Fruits de la passion / Fraise & Banane

Brunch Time

Nos baies d'açaï proviennent de Sambazon, qui veille à la protection de 2.5M d'hectares de forêts tropicales

INFO DIÉTÉTIQUE

- (V) *Végétalien*
- *Végétarien*

SMOOTHIE BOWLS

EL&N AÇAÏ BOWL (V) €13.00
Purée açaï fraîche, granola, baies fraîches, banane & pistache

PINK VITAMIN BOOST BOWL (V) €11.00
Smoothie à base de mélange de baies riches en vitamines, fruit du dragon, baies fraîches & noix de coco.

VIENNOISERIES

VIENNOISERIES €3.00

PLATS SUCRÉS

FIGUES ET MASCARPONE SUR TARTINE DE PAIN AU LEVAIN €15.00
Garni de mascapone, de figues, de miel, d'orange fraîche et pistaches

DUTCH-BABY PANCAKE €13.00
Cuit dans une poêle en fonte, accompagné de mascarpone & baies fraîches. Saupoudré de sucre glace avec une touche de sirop d'érable.

PAIN PERDU AU NUTELLA €13.00
Du nutella entre deux tranches de pain perdu trempées dans un mélange œuf, de crème & cannelle. Légèrement frit, accompagné de fruits frais & saupoudré de sucre glace.

TOAST À LA CONFITURE (V) €8.00
Caramel au beurre salé, Nutella, confiture de fraise et confiture d'abricot

ŒUFS D'ICI ET D'AILLEURS

ŒUFS COCOTTE AUX POIVRONS ROUGES €16.00
Piment rouge signature EL&N & sauce tomate shakshuka avec 2 œufs, houmous, harissa & galette au za'atar

ŒUF À LA TURQUE €15.00
Yaourt grec, ail & aneth servis avec des œufs pochés, des olives, des radis marinés accompagnés d'une galette Turque grillée & de beurre de piment épicé

TARTINE D'AVOCAT €15.00
Large tranche de pain au levain accompagnée d'avocat écrasé, de piment frais , de coriandre & d'un œuf poché
⊕ *Saumon fumé - €3.00* ⊕ *Feta - €1.00*

ŒUFS À LA FLORENTINE €14.00
Muffins anglais grillés, œufs pochés, épinards cuits, beurre de piment, grenade & sauce hollandaise
⊕ *Saumon fumé - €3.00* ⊕ *Feta - €1.00*

ŒUFS ROYALE €15.00
Muffins anglais grillés, œufs pochés, saumon fumé, beurre de piment, grenade & sauce hollandaise
⊕ *Saumon fumé - €3.00* ⊕ *Feta - €1.00*

L'événement principal

Nous garantissons l'approvisionnement durable de notre poisson

INFO DIÉTÉTIQUE

V Végétalien

Végétarien

WRAPS & SANDWICHS

WRAP AU POULET ÉPICÉ €17.00

Cream cheese, taboulé, oignon grillé, harissa, radis mariné, mayonnaise à l'ail & accompagné de frites

WRAP AU THON €14.00

Mélange de thon épicé, jalapeños, avocat, pesto, accompagné de salade

PLAISIRS SUCRÉS

GAUFRE À LA CANNELLE €13.00

Gaufre rose faite-maison EL&N saupoudréé de sucre glace, servie avec des marshmallows grillés, sauce speculoos et des pistaches grillées

Boule de glace (Vanille)

PLATS PRINCIPAUX

BURGER CORÉEN AU POULET FRIT €19.00

Poitrine de poulet au babeurre frit, dorée et croustillante. piment, mayonnaise, fromage fondu, concombre, kimchi, tomate & chou râpé accompagné de frites.

MAC & CHEESE €16.00

Macaronis aux trois fromages, émiettés de Cheetos, Cheetos au parmesan râpé & persil hâché

CHEETOS CHEESE BURGER €21.00

Galette individuelle, tranches de fromage, galette de mac & cheese, sauce au fromage, cornichons & sauce burger fraîche. Garni de Cheetos

RISOTTO DE POULET AU SAFRAN €18.00

Risotto parfumé au safran, poitrine de poulet Sicilienne grillée & tomate et mascarpone, servi avec roquette et réduction de vinaigre balsamique.

POULET ET SA GAUFRE ROSE €18.00

Cuisse de poulet dorée et croustillante sur une gaufre rose, faite-masion EL&N accompagnée de sirop d'érable

SALADE BURRATA €16.00

Burrata, tomate, roquette, figue & balsamique

ACCOMPAGNEMENTS

HALLOUMI FRIT €4.00

Halloumi frit, miel, épine-vinette & sumac

SALADE MIXTE €4.00

Variétés de feuilles de salade

FRITES €4.00

FRITES DE PATATES DOUCES €4.00

Gâteaux

INFO DIÉTÉTIQUE

- (V) *Végétalien*
- *Végétarien*

GÂTEAUX INDIVIDUELS

MACARON À LA ROSE — €9.00
Macaron aux amandes, lait de rose, ganache de chocolat & compotée de framboises

TARTE AUX FRAISES — €9.00
Pâte brisée à la vanille, frangipane, crème pâtissière, fèves de Tonka arômatisées, fruits frais et ganache fouettée au chocolat blanc

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES — €9.00
Cheesecake garni de baies et de fruits frais

EL&N COOKIES — €9.00
Cookie pistache / Cookie framboise / Cookie brownie

FINANCIER AU CARAMEL — €9.00
Financier au chocolat et mousse caramelia, recouvert d'une ganache á la noisette

BROWNIES

BROWNIE À LA CRÈME BRÛLÉE — €8.00
Brownie garnie de crème brûlée

BROWNIE AU CARAMEL ET AUX NOIX — €8.00
Brownie grani de noix caramélisées (noisette, macadamia, noix de pécan et pistache)

BROWNIE SPÉCULOS — €8.00
Brownie au chocolat accompagné de sauce chocolatée et spéculoos émiettés

Part de gâteaux

INFO DIÉTÉTIQUE

- Végétalien
- Végétarien

BLOCS

GATEAU À LA PISTACHE €11.00

Génoises sans gluten à la pistache et rose

CARROT CAKE €10.00

Génoise à la carotte, glaçage au fromage frais parfumé au citron, à la vanille & aux fèves Tonka

GATEAU AU MIEL €10.00

Génoises au miel et aux noix, crème de miel et yaourt

TIRAMISU €10.00

Génoise traditionelle onctueuse au café et crème de mascarpone

TRANCHES

RED VELVET €10.00

Génoise Red Velvet et fromage frais

GATEAU À LA FRAISE €10.00

Génoises à la vanille composées de fraises et nappage à la créme au beurre

CHOCOLAT & GANACHE €10.00

Génoises et ganache au chocolat, nappage à la créme au beurre

CHOCOLAT & NOISETTE VEGAN €10.00

Cake de courgette et de génoise au chocolat noir

DULCE DE LECHE

PISTACHE €11.00

Génoise légère imbibée de lait sucré mélangé à une patte de pistache garnie de crème fouettée.

SAFRAN €11.00

Cake à la génoise légère imbibé de lait sucré au safran & à la vanille, garni de crème fouettée &safran.

SPÉCULOOS €11.00

Cake a la génoise légère cuit avec des miettes de Spéculos imbibé dans un lait sucré vanillé, garni de crème fouettée, de miettes et de sauce Spéculos.