



créatures

Julien Sebbag

À PARTAGER

* FOCACCIA, huile d'olive Focaccia, olive oil	7,5€	PÂTATE DOUCE BRÛLÉE, yaourt grecque & salade d'herbes Burnt sweet potato, greek yogurt & herb salad	14€
* TZATZIKI, concombre, graine de tournesol & aneth Tzatziki, cucumber, sunflower seeds & dill	9€	AVOCADO TOAST, tomates cerise confites, cream cheese, sésame & chili flakes Avocado toast, candied cherry tomatoes, cream cheese, sesame & chili flakes	19€
* GUACAMOLE DE BROCOLIS, oignons pickles Broccoli guacamole, pickled onions	9€	MUSHROOM TOAST, champignons sautés, comté gratiné, yaourt au persil & œuf au plat, soupçon de za'atar Mushroom toast, sautéed mushrooms, comté cheese gratin, parsley yogurt & fried egg, hint of za'atar	20€
* ŒUF MAYO, À L'ESTRAGON, bread crumbs Mayonnaise egg, with tarragon, bread crumbs	9€	AUBERGINE MILANAISE, roquette et parmesan Milanese-style eggplant, arugula and parmesan	18€
* BURRATA & LÉGUMES DE PRINTEMPS, petits pois, haricots plats, quinoa, roquette Burrata & spring vegetables, peas, flat beans, quinoa, arugula	22€	* FOCACCIA DE COURGETTE DE COULEUR, straciatella, olive noir, oignon rouge mariné au sumac Colored zucchini focaccia, straciatella, black olives, sumac-marinated red onion	21€
SALADE DE FENOUIL & ORANGE, pousse d'épinard, vinaigrette sésame, miel et citron Fennel & Orange salad, baby spinach, sesame, honey and lemon vinaigrette	15€	POMMES DE TERRE RISSOLÉES, câpre à tige, aioli & œuf mollet Fried potatoes, capers, aioli & soft-boiled egg	14€
TARTARE DE TOMATE CŒUR DE BŒUF AU COUTEAU, huile de ciboulette, échalotte Handcut heirloom tomato tartar, chive oil, shallots	19€	ASPERGES LAQUÉES, chèvre, noix, vinaigrette moutardée & miel Lacquered asparagus, goat cheese, walnuts, mustard & honey vinaigrette	19€
* CARPACCIO DE POIVRON ROUGE CONFIT, ricotta et amandes effilées Carpaccio of confit red bell pepper, ricotta and flaked almonds	14€		

DESSERTS

* CRUMBLE, fruits de saison
Crumble, seasonal fruits
13€

* MILLEFEUILLE, fraise et rhubarbe
Strawberry and rhubarb millefeuille
14€

MOUSSE AU CHOCOLAT, cajou, miso
Chocolate mousse, cashew, miso
13€

* GLACES ET SORBETS
Ice Creams and Sorbets

1 boule=1 scoop 6€
2 boules=2 scoops 10€
3 boules=3 scoops 14€

Vanille/Chocolat/Pistache
Framboise/Mangue/Citron basilic
Vanilla/Chocolate/Pistachio/
Raspberries/Mango/Lemon Basil

* En continu de 15h30 à 19h
Available from 15:30 to 19:00

Prix net TTC, Service inclus. Net prices AT1. Service included.

créatures

Julien Sebbag

PETIT DÉJEUNER

FORMULE PETIT DÉJEUNER - 23€
1 Plat + 1 Viennoiserie + 1 Jus + 1 Café

PLATS AU CHOIX-DISH OF YOUR CHOICE
2 Œufs à la Coque-2 Oeufs à la coque
Granola-Granola

VIENNOISERIE AU CHOIX-FRENCH BAKERY OF YOUR CHOICE
Croissant-Croissant
Pain au chocolat-Pain au chocolat

BOISSON CHAUDE AU CHOIX-HOT DRINK OF YOUR CHOICE
Expresso-Ristretto-Allongé-Noisette (0,50€) - Cappuccino (+3€)
Double expresso (+2€) - Café crème (+3€) - Thé (+3€)
Expresso-Ristretto-Americano-Hazelnut (+0,50€) - Capuccino (+3€) -
Double expresso (+2€) - Coffee with milk (+3€) - Tea (+3€)

JUS AU CHOIX-FRESH JUICE OF YOUR CHOICE
Bonheur : Pomme, Ananas, Curcuma, Passion, Citron, Gingembre
Apple, Pineapple, Turmeric, Passion Fruit, Lemon, Ginger
Confiance : Pomme, Fraise, Orange, Framboise, Lait, Fleur d'Orange
Apple, Strawberry, Orange, Raspberry, Milk, Orange Blossom
Orange-Orange
Citron-Lemon

À LA CARTE

Œuf à la Coque-Oeuf à la coque 6€
Granola-Granola 13€
Croissant-Croissant 5€
Pain au chocolat-Pain au chocolat 5€

GLACES ET SORBETS-ICE CREAMS & SORBETS
1 boule-1 scoop 6€
2 boules-2 scoops 10€
3 boules-3 scoops 14€

Vanille/Chocolat/Pistache/Framboise/Mangue/Citron basilic
Vanilla/Chocolate/Pistachio/Raspberry/Mango/Lemon Basil

CAFETERIE

Expresso-Expresso	5€
Décaféiné-Decaffeinated	5€
Allongé-American	5€
Noisette-Hazelnut	5,5€
Double expresso-Double espresso	6,5€
Cappuccino-Capuccino	8€
Café au lait-Coffee with milk	8€

Accompagnement lait végétal :
Amande, Soja, Avoine

INFUSION L'INFUSEUR - 8€

INFUSION DÉLICE

Verveine, marjolaine, pétales de rose, grué de cacao, pétales de coquelicot, vigne rouge, arômes naturels d'orange et de framboise, pétales de souci et de bleuet
Verbena, marjoram, rose petals, cocoa nibs, poppy petals, red vine, natural orange and raspberry flavours, marigold and cornflower petals.

INFUSION DÉTOX

Morceaux de pomme, citronnelle, baies de genièvre, hibiscus, cassis, ortie, maté vert, arôme naturel de cassis
Apple pieces, lemongrass, juniper berries, hibiscus, blackcurrant, nettle, green mate, natural blackcurrant flavouring.

SODAS-9€

Coca Cola-Coca cola	33cl
Coca sans sucre-Coca zero	33cl
Coca cherrz-Cherry coca cola	33cl
Schweppes Tonic-Tonic Schweppes	20cl
Schweppes Ginger Ale-	20cl
Ginger Ale Schweppes	
Schweppes Ginger Beer-	20cl
Ginger Beer Schweppes	
Limonade Voila Citron de	33cl
Menton- «Voila» Lemon Lemonade	
Fuzetea Pêche-Peach Fuzetea	25cl
Sprite-Sprite	25cl

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT-10€

Pomme Cox's-Pomme Cox's	20cl
Pêche Blanche-White peach	20cl
Tomate-Tomato	20cl
Abricot-Apricot	20cl
Nectar de Mangue-Mango Nectar	20cl
Ananas-Pineapple	20cl

THÉ L'INFUSEUR

Thé Vert Menthe-Mint Green Tea	8€
Thé Vert Sencha-Sencha Green Tea	8€
Thé English Breakfast-	8€
English Breakfast	8€
Thé Earl Grey-Earl Grey tea	8€

JUS FRAIS

CONFIANCE 25cl	10€
Pomme, ananas, curcuma, fruit de la passion, citron, gingembre	
Apple, pineapple, turmeric, passion fruit, lemon, ginger	
BONHEUR 25cl	10€
Pomme, fraise, orange, framboise, lait, fleur d'Oranger	
Apple, strawberry, orange, raspberry, milk, orange blossom	
Orange pressée-Fresh orange juice	9€

FAIT MAISON-10€

Iced Tea-Iced Tea	25cl
Iced Coffee-Iced coffee	25cl
Citronade-Lemonade	25cl

EAUX

Perrier-Perrier	33cl/6€
Acqua panna-Acqua Panna	75cl/10€
San Pellegrino-San Pellegrino	75cl/10€