



Brunch

tapas Tapas de journée

pain à la tomate, (un favori local) 4.25 (végétalien) (13.)
produit à la main, 100% naturel, lentement fermenté en utilisant les meilleurs ingrédients locaux 4.25 (13.)

olives vertes siciliennes (vegan) 3.95 (végétalien)

boulettes de viande, sauce tomate, basilic 10.75 (1. 5. 7. 13.)

girl on fire -Fille en feu - baba ghanoush, ricotta, miel,
popadoms au cumin, amandes grillées. 10.90 (v) (5. 6. 9.)

pains grillés avec anchois et poivron rouge 4.50 (2. 13.)

les pommes de terre au four de gigi, aioli et sauce piquante (v) 4.90 (5.)

croquettes - mélange de champignons de saison à l'huile de truffe et crème de parmesan (v) 7.50 (1. 5. 13.)

croquettes de jambon Ibérique 7.50 (1. 5. 13.)

ailes de poulet en sauce à la japonaise 8.50 (4. 9.)

gyozas sauce soja fermenté (végétalien) 7.80 (4. 9. 13.)

labneh - yogourt grec infusé à l'ail, dukkah aux pistaches et aux noisettes, câpres, menthe, grenade et toasts (v) 8.95 (5. 6. 9. 13.)

salade russe aux anchois frais 8.50 (2. 5. 13.)

sélection de charcuterie espagnole 12.50

jambon Ibérique de bellota 50g 6.95 100g 13.90

deux crêpes avec du sirop 4.95 + bacon 3.50 (1. 5. 13.)

Nous nous approvisionnons exclusivement en œufs de plein air auprès de Calaf, garantissant à la fois le bien-être des poules et la qualité supérieure de nos œufs. Xavier Frauca baigne dans le monde des œufs depuis son plus jeune âge et sa ferme est l'une des plus célèbres et réputées d'Espagne. Il ne s'agit pas seulement de faire des choix plus sains ; il s'agit de cultiver un environnement plus heureux pour nos amis à plumes, ce qui se traduit par des œufs qui se distinguent vraiment par leur fraîcheur et leur saveur.

Nos pains et bagels sont tous cuits localement par d'incroyables artisans boulangers

benedict de porc effiloché à la mexicaine 12.50 (1. 5. 10. 13.)
délicieux porc effiloché, préparé sur place, cuit lentement pendant plus de cinq heures à la perfection dans du jus d'orange frais, des épices et de l'achiote, pain brioche grillé, œufs pochés, sauce hollandaise, légumes marinés.
+ avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + crème fraîche 2.00

benedict lady green 12.50 (1. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, avocat écrasé, bacon, sauce hollandaise, pommes de terre. + champignons aux herbes 3.25 + tomate rôtie 2.00

benedict classique au bacon 12.50 (1. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, bacon, sauce hollandaise, pommes de terre.
+ avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + tomate rôtie 2.00

benedict royal au saumon 13.50 (1. 2. 5. 13.)
pain chapata toastée, œufs pochés, saumon fumé, sauce hollandaise, pommes de terre. + avocat 3.50 + champignons aux herbes 3.25 + épinards sautés 3.00

œufs turcs (v) 10.50 (1. 5. 13.)
yaourt grec fouetté infusé à l'ail noir, œufs pochés au beurre de chili ahi, branches d'aneth, oignon croustillant, pain toasté
+ chorizo sauté 3.50 + bacon 3.50 + champignons aux herbes 3.25

shakshuka (v) un peu épicé (inspiré de la cuisine tunisienne) 11.50 (1. 5. 13.)
œufs pochés dans une sauce tomate, poivron, courgette et oignon avec du cumin, du piment de cayenne, du fromage de chèvre, de la coriandre et du pain toasté. + chorizo sauté 3.50 + bacon 3.50

fresh fruit crunch croquant de fruits frais (v) 8.95 (5. 6. 13.)
granola, fruits frais, yaourt grec, pollen d'abeille, menthe, cacao, miel.

pan perdu. french toast (v) 12.50 (1. 5. 6. 13.)
poire pochée à la cardamome et au safran, brioche toastée, crème de mascarpone, pistache

toast méditerranéen (v) 12.50 (1. 5. 6. 9. 13.)
avec tomates séchées, olives Kalamata, avocat écrasé, œufs pochés, fromage de chèvre, zeste de citron, tapenade et dukkah de noisettes.
+ bacon 3.50 + champignons aux herbes 3.25

bagel new york 13.00 (2. 5. 8. 13.)
bagel cuit localement, saumon fumé, fromage à la crème aux ciboulettes, oignon rouge mariné, câpres, citron confit, poivre noir, perles de fruits de mer, branches d'aneth. + crème fraîche 2.00 + avocat 3.50

petit-déjeuner anglais 13.00 (1. 5. 13.)
bacon, œufs (frits ou brouillés), haricots Heinz, tomate rôtie, champignons sautés aux herbes, chorizo espagnol, pommes de terre, pain toasté.

burger de bœuf monumental 12.95 (1. 5. 8. 13.)
bacon, œuf frit, champignons aux herbes, fromage gouda, moutarde, pommes de terre au four (bœuf 100% de la boucherie du marché de la boqueria).

burger de bœuf nurse jackie 12.95 (1. 5. 13.)
fromage de chèvre, poivron piquillo, oignon croustillant, laitue, aioli, miel et pommes de terre au four (bœuf 100% de la boucherie du marché de la boqueria).

burger veggie beast (v) 12.95 (1. 5. 9. 13.)
avec du baba ghanoush, de la roquette, des tomates, du chou et une relish de piments rouges, le tout à l'intérieur d'un pain brioché servi avec des pommes de terre au four. (option végétalienne et sans gluten - veuillez demander.)

pancakes penny farthing (v) 9.95 (1. 5. 6. 13.)
banane caramélisée, granola, yaourt grec, fruits des bois, petites meringues au café, sirop de pancake.

pancakes chocolate dream (v) 9.95 (1. 5. 6. 13.)
fraises, yaourt, noisettes, crème, zeste de citron vert et hershey's.

Supplément de 10% en terrasse les prix incluent la TVA
Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez en informer le serveur.