LES BOWLS DU MIDI 11H30 - 14H

CRISPY CHICKEN 1800
Poulet frit, quinoa, riz brun, tomate cerise, coleslaw, poivron mariné, graines de courge, patate douce rôtie, sauce chili & sauce green

BEEF NACHOS 1800
Pulled beef, quinoa, riz brun, patate douce rôtie, guacamole, poivron mariné, nachos, pickles, sauce blanche & sauce BBQ

TUNA TERIYAKI 1800
Sashimi thon jaune, quinoa, riz brun, edamame, coleslaw, patate douce rôtie, concombre, gingembre, graines de sésame, coriandre, sauce teriyaki

RAINBOW BOWL (VÉGÉ) 1800
Quinoa, riz, patate douce, coleslaw, aubergine, poivron mariné, tomate cerise, fêta, graines de courge, sauce pesto

SALADE CHÈVRE MIEL 1800
Salade verte, œuf, lardons, chèvre chaud & miel sur toast, tomate cerise

SALADE CÆSAR 1900
Salade verte, poulet, poitrine fumée, parmesan, œuf mollet, croûtons, sauce cæsar maison

SALADE CÆSAR SAUMON 1900
Salade verte, saumon fumé, parmesan, œuf mollet, croûtons, sauce cæsar maison

LES SANDWICHS TOASTÉS ALL DAY

PAIN AU LEVAIN

JUMEIRAH (VÉGÉ) 1500
Aubergine, tomate, poivron mariné, fêta, patate douce rôtie, graines de courge, sauce tahini & sauce green

WESTERN 1500
Pulled beef, cheddar, coleslaw, moutarde, pickles, sauce BBQ

TUNA AVO 1500
Thon, avocat

POULET MAYO 1500
Poulet fermier grillé, avocat, coleslaw, mayo fumée, moutarde

BRUSCHETTA GOURMANDE 1400
Chèvre rôti, miel, tomate ou aubergine, pesto maison

LES BAGELS

BAGEL BREAKFAST 1400
Œufs brouillés, poitrine fumée, röstis, cheddar, sauce BBQ

BAGEL SAUMON 1600
Saumon fumé, aneth, concombre, câpres, œuf mollet

LES CROQUES

CROQUE MONSIEUR 850
Jambon, comté fruité, béchamel

CROQUE MADAME 1150
Jambon, comté fruité, béchamel, œuf au plat

CROQUE TRUFFE 1250
Jambon, comté fruité, béchamel truffée

EXTRA Salade / Coleslaw +300

SUCRÉE

DESSERTS

BROWNIE & CHANTILLY MAISON 850

MOUSSE AU CHOCOLAT 850

CHEESECAKE PASSION 1050

TARTE AUX NOIX 1200
Glace vanille

CAFÉ LIÉGEOIS 1200

CHOCOLAT LIÉGEOIS 1200

MOCHA LIÉGEOIS 1200

CAFÉ / THÉ GOURMAND 1300
Espresso, 3 mini desserts

COUPE GLACE 600
(2 boules)

LES CRÊPES À PARTIR DE 13H

CRÊPE SUCRE 550

CRÊPE CITRON 600

CRÊPE MIEL / SIROP D'ÉRABLE 850

CRÊPE NUTELLA 850

CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ 850

CRÊPE CHOCO BANANE 1200
Nutella, banane, chantilly maison

CRÊPE GOURMANDE 1200
Nutella, glace vanille, chantilly maison

EXTRA
Chantilly maison / Nutella / Fruits / Miel / Glace / Sirop d'érable +300

CAKES & COOKIES

En vitrine

COOKIE 420

HOT BANANA BREAD (& beurre) 550

ORANGE CAKE 550

CARROT CAKE 550

LEMON POPPY CAKE 550

MUFFIN CŒUR NUTELLA 550

Malongo

ANSE - VATA



Un lieu pour savourer, partager et s'inspirer

BOISSONS FROIDES

ORANGE PRESSÉE MINUTE	960
CITRONNADE (ou citron pressé)	650
LEMONADE NATURAL	650
EXTRACTEUR DE JUS DÉTOX Carotte, concombre, pomme, gingembre, citron	1200
EXTRACTEUR DE JUS RED VELVET Betterave, pomme, pastèque, menthe, gingembre	1200
MILKSHAKE Vanille / chocolat / café	1100
SMOOTHIE FRAISE Fraise, lait d'avoine	1200
SMOOTHIE EXOTIQUE Mangue, lait d'avoine	1200
SMOOTHIE AÇAI MAISON Açai, banane, miel, lait d'avoine	1400
SMOOTHIE BONDI PBB Myrtille, banane, miel, lait d'avoine, beurre de cacahuètes	1200

CAFÉS GLACÉS

CAFÉ GLACÉ Au shaker - Double espresso glacé	670
CAFÉ FRAPPÉ Double espresso glacé, chantilly maison, lait	840
ICED LATTE Double espresso glacé, lait	800
FRAPPUCCINO Cappuccino glacé, chantilly maison, chocolat	940
ICED COFFEE Double espresso glacé, glace vanille, lait	980
MOCHA GLACÉ Double espresso glacé, lait, chocolat	850
CHOCOLAT GLACÉ	850

THÉS GLACÉS MAISON

ICED CHAI LATTE Thé chai, lait d'avoine, miel	800
GOLDEN ICED Curcuma, cannelle, gingembre, lait d'avoine	800
GREEN MATCHA GLACÉ Thé vert matcha, lait d'avoine	850
STRAWBERRY MATCHA Thé vert matcha, fraise, lait d'avoine	1200
CAPRI FRESH TEA Thé vert rose, bouton de rose, feuilles de menthe	800
MARRAKECH SUMMERTIME Thé vert menthe, agrumes, badiane, feuilles de menthe	800
SHANG ICED TEA Thé vert jasmin, hibiscus	800

LES BOUTEILLES

SIROP À L'EAU	380
JUS DE POMME	500
SAN PELLEGRINO 75cl	750
PERRIER	480
MONT DORE	250
KOMBUCHA Passion	1200
KÉFIR Curcuma gingembre	1200
NECTAR ALAIN MILLIAT Framboise / Mangue/ Ananas / Passion	1200
BIÈRE ASAHI 0°	1000

LES ALCOOLS

VIN AU VERRE Rouge, Blanc, Rosé	1100
BIÈRE MALAOUI CLOWN (Blonde légère) SHARK (Blonde) OCTOPUS (Ambrée)	1200
BIÈRE ASAHI	1200

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

ESPRESSO	390
RISTRETTO	390
DOUBLE ESPRESSO	520
CAFÉ ALLONGÉ	440
DÉCA	440
ESPRESSO MACCHIATO Mousse de lait	440
LATTE MACCHIATO	550
CAPPUCCINO	550
LATTE	550
FLAT WHITE	610
LATTE CARAMEL	610
LATTE VANILLE	610
LATTE NOISETTE	610
MOCACCINO Café, chocolat, lait	600
CAFÉ VIENNOIS Double espresso, chantilly maison	720
AFFOGATO Espresso, glace vanille	690

THÉS INFUSIONS & CHOCOLATS

THÉ NOIR BIO English Breakfast / Earl Grey	500
THÉ VERT BIO Menthe Ananas / Menthe poivrée / Sencha / Rose / Jasmin	500
MATÉ BIO Nature / Détox digest	500
INFUSION BIO Pêche-Abricot / Rooibos bio	500
CHAI LATTE ARTISANAL Thé chai, lait d'avoine	600
GOLDEN LATTE Curcuma, cannelle, gingembre, cardamome, lait d'avoine	600
GINGER & LEMON MAISON Citronnelle, citron, miel, gingembre confit maison	600
GREEN MATCHA LATTE Thé vert matcha, lait d'avoine	600
CHOCOLAT CHAUD	500
BABYCCINO	280
CHOCOLAT VIENNOIS Crème chantilly maison	700

EXTRA

Sirop	+60
Lait végétal / Extra shot / Large / Chantilly maison	+150

PURES ORIGINES

PETITS PRODUCTEURS - Amérique Centrale Café équitable issu de petits producteurs, équilibré et parfumé, aux délicates notes légèrement acidulées.	440
MOKA SIDAMO - Éthiopie Café aromatique aux notes d'abricot, délicatement acidulé et au caractère intense.	440
BLUE MOUNTAIN - Jamaïque Un arabica d'exception, parmi les plus rares et prestigieux au monde. Parfaitement équilibré, délicat et superbement parfumé.	640

BRUNCH JUSQU'A 11H30

FORMULES

CAFESTORE CONTINENTAL Café, thé ou chocolat, panier du boulanger	1100
CAFESTORE BACON Café, thé ou chocolat, orange pressée, 2 œufs au plat, panier du boulanger, poitrine fumée (ou saumon +600)	2490
BRUNCH BIG MAMA Café, thé ou chocolat, orange pressée, 2 œufs au plat, panier du boulanger, poitrine fumée, saucisses, tomate provençale, rösti, guacamole, champignons poêlés OU **VÉGÉ**	3500
BRUNCH BAGEL BREAKFAST Café, thé ou chocolat, bagel eggs & bacon, cheddar, sauce BBQ	1750

Dans les formules brunch les cafés sont : espresso, allongé, cappuccino, latte

SWEET & HEALTHY

PANCAKES BANANES 3 pancakes, banane, sirop d'érable, chantilly maison	1400
PANCAKES MYRTILLES 3 pancakes, myrtille, sirop d'érable, chantilly maison	1400
GRANOLA MAISON Granola maison, fromage blanc, miel	1200
BEVERLY HEALTHY BOWL Granola maison, chia pudding, miel, banane	1600
AÇAI BOWL Granola maison, açai, miel, banane, myrtille, beurre de cacahuètes bio	1600
CHIA PUDDING	850

BOULANGERIE

VIENNOISERIES	320
HOT BREAD PUDDING	420
CINNAMON ROLL	480
PANIER DU BOULANGER Tartines fraîches ou grillées, beurre, confiture de qualité, viennoiserie ou cake	700

À LA CARTE

OMELETTE NATURE 3 œufs +300 par garniture : tomate, jambon, fromage	700
ŒUFS BACON 2 œufs au plat, poitrine fumée, pain graines	950
ŒUFS SAUMON 2 œufs au plat, saumon fumé, pain graines	1500
AVOCADO TOAST Pain campagne toasté, guacamole, œuf poché, herbes fraîches	1400
BROUILLADE DE TRUFFES 3 œufs brouillés, champignons poêlés, pain graines, huile de truffe	1400
ŒUFS BÉNÉDICTE BACON 2 œufs pochés, poitrine fumée, toasts, sauce hollandaise maison, röstis, champignons poêlés	1600
ŒUFS BÉNÉDICTE SAUMON 2 œufs pochés, saumon fumé, toasts, sauce hollandaise maison, röstis, champignons poêlés	2100
BAGEL BREAKFAST Œuf brouillé, poitrine fumée, cheddar, röstis, oignon frit, sauce BBQ	1400
PANCAKES BACON 3 Pancakes, œuf poché, poitrine fumée, sirop d'érable,	1600
BIG MAMA 2 œufs au plat, poitrine fumée, saucisses, tomate provençale, röstis, guacamole, champignons poêlées	2300
BIG MAMA VEGE 2 œufs au plat, fruit bowl, tomate provençale, röstis, guacamole, champignons poêlées	2300

EXTRA

Myrtille, banane	+300
Poitrine fumée / Saucisses / Granola Fromage blanc / Champignons	+450
Saumon Fumé	+600