

Brunch

Un petit quelque chose à partager !

hallaumi grillé (fromage chypriote) avec notre confit de tomates maison 7.95 (v) (5.)

gyozas avec vinaigrette de soja fermenté 7.80 (vegan) (4. 9. 13.)

poivrons paresseux - poivrons rôtis, fromage de chèvre et huile de piment 8.75 (v)(5.)

patas bravas - aioli, sauce chipotle fumée au piment 6.25 (v) (1. 5.)

mini César à la truffe - laitue romaine, vinaigrette maison, croûtons, bacon parmesan 7.50 (2. 5. 8. 13.)

labneh -yaourt grec à l'ail infusé, granola salé maison, câpres, menthe, grenade, pains grillés(v) 8.95

deux pancakes avec sirop d'érable 3.95 + bacon 3.25 (1. 5. 13.)

les favoris des chefs

chorizo hash 11.50 (1. 5. 13.)

Saucisse espagnole de porc de León, sautée avec des pommes de terre, des poivrons rouges, des oignons, des petits pois et des épinards, surmontée d'un œuf frit, de menthe et de tajin.
+ avocat 3.50

bagel de porc effiloché épicé 13.00 (1. 5. 8. 9. 13.)

notre célèbre porc succulent avec des épinards, des légumes marinés, des œufs pochés et du shicimi. + sauce hollandaise 1.50

laissez-vous tenter par les riches saveurs de notre Cochinita Pibil, une délicatesse traditionnelle du Yucatán. Notre succulent porc effiloché est préparé sur place, mijoté lentement pendant plus de cinq heures pour atteindre la perfection. Un mélange harmonieux de jus d'orange fraîchement pressé, d'épices aromatiques et d'achiote, résultant en une symphonie de saveurs qui rend hommage aux goûts authentiques de la cuisine mexicaine.



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

salade de poulet asiatique 11.50 (4. 6. 9.)

légumes croquants râpés, poulet mariné, sésame, vinaigrette soja et orange, noix de cajou grillées et segments d'orange.
+ avocat 3.50 + bacon 3.50

salade asiatique végétalienne (végétalien) 11.50 (4. 6. 9.)

légumes croquants crus, sésame, vinaigrette soja et orange, noix de cajou grillées, segments d'orange, garni d'avocat.

petit-déjeuner anglais 13.00 (1. 5. 13.)

bacon, saucisse chorizo espagnole, œufs (frits ou brouillés), haricots Heinz, tomate rôtie au balsamique, champignons, pommes de terre au four et pain.

pudding de chia croquant (végétalien) 8.50 (6.)

notre délicieux granola maison, chia laissé à tremper et fruits frais.

œufs turcs (v) 10.50 (1. 5. 13.)

œufs pochés, yaourt grec à l'ail noir fouetté, beurre de piment, frondes d'aneth, oignon croustillant et pain au levain grillé.
+ chorizo sauté 3.50 + bacon 3.50

huevos rancheros (v) 11.50 (1. 5.)

haricots mexicains avec piment chipotle, œufs mollets, pico de gallo, jalapeños, crème fraîche, sauce piquante maison, chips de tortilla de maïs.
+ avocat 3.50

pancakes penny farthing (v) 9.50 (1. 5. 6. 13.)

banane caramélisée, granola maison, yaourt grec, fruits des bois, petites meringues au café et sirop de pancake.

shakshuka (v) 11.50 (1. 5. 13.)

une plat tunisien d'œufs dans une sauce tomate, poivron rouge et vert, oignon, cumin, cayenne, féta, coriandre, avec une touche d'épices accompagnée de pain au levain. + bacon 3.50 + chorizo sauté 3.50

burger de bœuf nurse jackie 13.00 (1. 5. 13.)

pain brioché cuit localement, bœuf de la Boqueria, fromage de chèvre toasté, poivrons piquillos, oignon croustillant, laitue avec une touche de miel et pommes de terre au four.

burger de bœuf au petit-déjeuner 13.00 (1. 2. 5. 13.)

pain brioché cuit localement, bœuf de la Boqueria, bacon, cheddar, œuf frit, tomate, oignon mariné, laitue, mayonnaise et pommes de terre au four.

benedict classique au bacon 12.50 (1. 5. 13.)

pain au levain, œufs pochés, bacon fumé, hollandaise, pommes de terre.

benedict royal au saumon 13.50 (1. 2. 5. 13.)

pain au levain, œufs pochés, saumon fumé, hollandaise, pommes de terre.
+ avocat 3.50 + épinards sautés 3.00

benedict lady green 12.50 (1. 5. 13.)

pain au levain, œufs pochés, avocat, bacon hollandaise, pommes de terre.
+ champignons aux herbes 3.25 + tomate rôtie au balsamique 2.00

bagel new york new york 13.00 (2. 5. 8. 13.)

bagel cuit localement avec fromage à la crème, saumon fumé, perles de fruits de mer, oignon rouge mariné, câpres, frondes d'aneth.
+ crème sure 2.00 + avocat 3.50

toast méditerranéen (v) 12.50 (1. 5. 6. 9. 13.)

pain au levain cuit localement, tomate séchée, olives noires kalamata, avocat, œufs pochés, féta, zestes de citron et garni de notre granola salé fait maison. + halloumi grillé 3.00

sandwich pastrami 12.50 (1. 4. 5. 8. 13.)

pain au levain cuit localement, pastrami tranché, salade de chou, oignon caramélisé, cornichons, fromage gouda, pommes de terre.

toast aux petits pois écrasés et à la ricotta 12.50 (1. 5. 6. 8.)

pain au levain toasté, ricotta avec petits pois écrasés, herbes fraîches, œuf poché et granola salé fait maison. + champignons aux herbes 3.00

Supplément de 10% en terrasse les prix incluent la TVA

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez en informer le serveur.

life is a tea party

..... and you're invited

t é t i m e 3.00

rooibos
te vermell . té rojo (red)
menta polioli . poleo menta (mint)
camamilla . camomile (manzanilla)
te angles . english breakfast
barry's
te verd . té verde (green)
earl grey



c a f é 100% ARÁBICA organico

café mocha amb crema batuda with whipped cream (con nata) 4.00
café amb llet . café con leche 2.00
flat white (double shot / doble) 3.00
cappuccino 3.00
americà . americano 2.50
café sol . café solo/espresso 1.50
latte 3.00
double latte 3.50
macchiato 2.00
tallat . cortado 2.00
cigaló (carajillo) de baileys, jameson ó brandy 3.50
vanilla iced latte 4.50

suplemento de leche de avena (oat milk supplement) 0.30

batut de
xocolata calenta

batido de chocolate
tall hot chocolate



so delicious, it's a house favourite made with **hershey's** chocolate
whipped cream and topped with mini marshmallows 5.00

tan deliciós, és un dels favorits de la casa. fet amb xocolata de
hershey, nata i cobert amb mini núvols 5.00

tan delicioso, es uno de los favoritos de la casa. hecho con chocolate
de **hershey**, nata y cubierto con mini nubes 5.00

Brunch Còctels

zumo natural grande *freshly squeezed orange juice* 4.50
pink flamingo (smirnoff, aperol, pomelo/grapefruit, lima) 8.00
cava 4.00
mimosa - zumo naranja y cava. 4.00
kir royal - creme de casis, cava y fruites del bosque. 4.00
bleedin bellini - melocotón y cava 4.00
limónada / house lemonade (sin alcohol 0%) 5.00

firebug authentic sangria 8.50 /// JARRA (jug) 19.50
vino tinto (red wine), brandy, triple sec, vermut, schweppes limón y fruta fresca

cava sangria 8.50 /// JARRA (jug) 19.50
cava, licor 43, triple sec, martini bianco, zumo de naranja (orange) almibar
(sugar syrup) y fruta fresca (fresh fruit) Suaavee

The Hangover Cure

golden screwdriver 9.00
zubrowka bison grass vodka, fresh orange juice (zumo natural)
sea salt (sal marina) adios resaca !

Bloody Brunch Còctels

bloody maría rumoured to be the best in town 9.00
virgin maría no alcohol 7.00
michelada coronita, valentina y mas 7.00

Smoothies

veryberry banana

fruits of the forest, greek yogurt, banana, orange juice, chia seeds 5.00
fruites del bosc, iogurt grec, plàtan, suc de taronja, llavors de chia
frutas del bosque, yogur griego, plátano, zumo de naranja, semillas de chia

popeye's punch

spinach, banana, oat milk, orange juice, cacao 5.00
espinacs, plàtan, llet de civada, suc de taronja, cacao
espinacas, plátana, leche de avena, zumo de naranja, cacao

little miss sunshine

pineapple, banana, orange juice, coconut, pollen 5.00
pinya, plàtan, suc de taronja, coco, pol.len
piña, plátano, zumo de naranja, coco, polen