

Le sucré Γλυκό

Miam aux fruits Φρούτα με δημητριακά 11 €
Mélange de graines toastées, huile de sésame,
banane et fruits de saison

Pancakes Τηγανίτες 7 €
Sirop d'érable

Yaourt Grec Ελληνικό γιαούρτι 10 €
Yaourt grec, fruits, miel, granola maison



Brunch

Tous les dimanches

12H - 15H

Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.

Les boissons Ποτά

Latte sélection « La main noire » 7 €

Purple latte

Ube en poudre, sucre de betterave, patate douce, violette, vanille

Pink latte

Pâte de betterave et cacao, sirop d'agave, cardamome verte

Blue latte

Poudre de spiruline bleu, noix de coco & de cajou, sirop de myrtille, gingembre, sumac

Black latte

Sucre de betterave, cacao cru, cannelle, charbon végétal, hojicha, poivre noir & gingembre

Boissons fraîches

« Pomme d'Amour » Spritz 14cl 14 €

Saint-Germain, jus de pomme, purée de framboises, Prosecco & eau gazeuse

Mimosa 14cl 16 €

Champagne Veuve Clicquot et jus d'orange frais

Les Formules Μενού

Menu Kids Παιδικό Μενού 16 €

*Un sirop à l'eau - Œufs brouillés naturels + bacon ou saumon, crudités à croquer
Pancake & sirop d'érable ou une boule de glace*

Brunch Grec Ελληνικό 24 €

Une boisson chaude - Keftas, houmous, betteraves cuites, fenouil, pois chiches, salade grecque, tzatzíki, salade de choux - Gâteau à l'orange

Brunch Veggie Χορτοφαγικό 22 €

Une boisson chaude - Falafels, houmous, betteraves cuites, fenouil, pois chiches, salade grecque, tzatzíki, salade de choux - Gâteau à l'orange

À la carte Χάρτης

Greek avocado toast Ελληνικό τόστ αβοκάντι 15 €

Pain grillé, avocat, saumon fumé, feta, tomates cerises, herbes

Œufs Brouillés (Bacon ou saumon) Σcrambled αυγά 14 €

Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes

Œufs Bénédicte (Bacon ou saumon) Αυγά Μπένεντικτ 16 €

Œufs bio, toast, sauce hollandaise, pommes de terre grenaille