





100%

maison

TARIFS "À EMPORTER / SUR PLACE"

PRICES "TAKE AWAY / ON SITE"

Vendredi 2 mai Service de 11h30 à 15h

- PETITE FAIM

- PLATS -

SOUPE Petite 4,7 / 5,5 Grande 6 / 7

- Velouté de maïs au lait de coco et à la citronnelle
- Velouté de patates douces au paprika doux

SCONE SALÉ 4.7 / 5

Curcuma, emmental, graines courge & tournesol, herbes de Provence

SALADE FRAÎCHEUR 5 / 5.5

Fenouil, chou-rave violet, radis, kumquat, vinaigrette olive citron

SALADE VERTE 3,5

Salade verte, graines & pickles

FORMULES MIDI

Mer, Jeu, Ven de 12h à 15h hors jours fériés

Formules plat + dessert voir tarifs au tableau et desserts inclus en vitrine!



PARIS 11

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ 3 ÉCOTABLES Ingrédients bio, labellisés

LE CROQUE-MONSIEUR

seul à emp. 9 / avec salade sur place 13,5

Pain de mie maison Béchamel au zaatar & paprika fumé

Le Classique :

Jambon blanc, Emmental, cheddar **L'Ephémère** :

Chutney d'oignons aux épices country Tomates confites, épinards, mozzarella

QUICHE 9 / 10

- Lorraine : bacon, emmental, noix de muscade râpée
- Oseille, pousses d'épinard, olives kalamata, comté, graines de tournesol
- Asperges poêlées au curcuma, moutarde, graines de courge
 Accompagnement salade verte

BOL DE SAISON

13 / **14**

Œuf dur bio, asperges vapeur et pommes de terre rôties au garam masala, mayonnaise au piment d'espelette, riz 3 saveurs aux herbes fraîches, crudités, pickles, salade, gomasio (sésame*) en topping, Focaccia aux herbes

SANDWICH BUN

8.5 / 9.5

Oeuf dur bio OU Tomme OU Jambon Pesto, pickles,confit d'oignon rouge crudités, salade, pain bun maison

Ingrédients de Qualité BIO / AOP / de Saison



BRUNCH

weekend 11h-13h ou 13h-15h réservation conseillée / 4 personnes max

31€

- PETIT DEJ -

verrine de granola maison* & fromage blanc

AVEC AU CHOIX

viennoiserie cookie madeleines surprenez-moi! Voir vitrine!

UNE BOISSON CHAUDE

chocolat chaud maison thé noir breakfast (le Parti du Thé) café (Beans on Fire)

UNE BOISSON FRAÎCHE

jus d'orange pressé jus de pomme ou abricot thé glacé maison jus maison (+1€) limonade citron vert



- UN PLAT SALÉ -

VOIR MENU DU JOUR AU TABLEAU!

quiche lorraine ou aux légumes

accompagnement salade

soupe du jour

& scone curcuma, emmental, graines

croque-monsieur

jambon blanc ou veggie cheddar & emmental béchamel au zaatar et paprika fumé pain de mie maison servi entier ou demi+salade!

sandwich

jambon blanc ou fromage pesto & confit d'oignon crudités, salade pain de mie maison

ou l'assiette du weekend!

- UN DESSERT -

SUR PLACE OU À EMPORTER ??

Cheesecake, tarte, flan, cake, cookie, viennoiserie... +1€50 pour tarte du moment Voir vitrine!

Petit Déjeuner

FRENCH BREAKFAST!

TARIFS SUR PLACE / PRICES ON SITE

- MIAM -

YUMMY!

Nos viennoiseries sont toutes fabriquées sur place avec du bon beurre AOP Charentes Poitou et des ingrédients bio!

CROISSANT	2,50
PAIN AU CHOCOLAT Avec du délicieux chocolat noir bio équitable	2,50
CHAUSSON AUX POMMES Feuilletage maison de type "viennois" caramélisé sur le dessus, fourré d'une compotée de pomme maison sans sucre ajout	4,20 é
BRIOCHE Le weekend. Aérienne!	2,50
BRIOCHE ROULÉE CANNELLE Cinnamon & Cardamom Bun	4,30
SCONE, BEURRE & CONFITURE Le weekend!	5,50
Supplément beurre/confiture Beurre AOP Charentes Poitou et confiture	+2,00

- GRANOLA -

HOME MADE ORGANIC GRANOLA

VERRINE RE ORANGIA

bio du moment

Notre granola bio et maison est concocté par Emma avec toutes nos graines du moment !

Flocons d'avoine, graines de courge, graines de sésame, noix, amandes, noix de pécan, flocons de sarrasin, graines de tournesol, graines de kasha Parfumé au curcuma, gingembre & cannelle via Nomie Epices. Sirop d'agave.

SACHET DE GRANOLA 8	3,90
BOWL DE GRANOLA 8 Fromage blanc, granola et fruits bio de saison	3,50
Verrine de granola & fromage blanc	າ,ນບ
VERRINE DE GRANOLA 3	1.50

- BOISSONS CHAUDES -

HOT DRINKS

Nos suggestions de boissons pour le petit dej!

CHOCOLAT CHAUD 6,00

MAISON & BIO!

Organic & homemade Hot Chocolate

Pistoles de chocolat noir bio & équitable Lait bio demi écrémé Laiterie de Verneuil Épices de Nomie

Thé éthique & bio sourcé par Le Parti du Thé (Paris 11ème)

THÉ EARL GREY	5,20
BREAKFAST TEA	5.20

Café de spécialité bio sourcé et torréfié par Beans on Fire. Coopérative du Pérou. Lait bio demi écrémé /ou/ Boisson avoine bio

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,20
DOUBLE ESPRESSO	3,70
AMERICANO	2,70
CAFÉ LATTE	4,90
GRAND CAFÉ LATTE	5,20
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,20
OPTION BOISSON AVOINE BIO	+0,50

- BOISSONS FRAÎCHES -

FRESH DRINKS [ORGANIC / BIO] 25CL

JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,50
JUS MAISON	6,00
Jus préparé maison à l'extracteur de fruits!	
Pomme, carotte, orange, gingembre	
JUS DE POMME	5,00
JUS D'ABRICOT	5,00

Emma Duvéré - 41 rue Sedaine, Paris 11ème Prix nets en euros TTC tous services compris

Sachet de 250 grammes au rayon épicerie

Tea Time

Tous les jours à partir de 15h Tarif valabe pour une personne Price for 1 person

19€

- PÂTISSERIE / GÂTEAU -

Pastry or Cake

Cheesecake, tarte*, cake...

Voir vitrine! (* +1€50 tarte du moment)

- COOKIE / VIENNOISERIE -

Cookie or Viennoiserie

Chausson aux pommes, brioche, croissant, cookie...!

- BOISSON CHAUDE -

Hot Drink

Chocolat chaud maison, Thé du moment, Café, Café latte

- BOISSON FRAÎCHE -

Fresh Drink

Jus d'orange pressé Jus de pomme, Thé glacé Jus maison (+1€) Limonade citron vert

- MIGNARDISE -

Mini Pastry

Surprise!!!

Emma Duvéré - 41 rue Sedaine - Paris 11ème

Prix nets tous services compris

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

- CAFÉ / COFFEE -

Café de spécialité bio sourcé et torréfié par **Beans on Fire**. Coopérative du Pérou. Lait bio demi écrémé /ou/ Boisson avoine bio

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,20
DOUBLE ESPRESSO	3,70
AMERICANO	2,70
CAFÉ NOISETTE	2,70
CAFÉ LATTE	4,90
GRAND CAFÉ LATTE	5,20
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,20
EXTRA SHOT	+1,00
OPTION BOISSON AVOINE BIO	+0,50

CHOCOLAT CHAUD 6

MAISON & BIO!

Organic & homemade Hot Chocolate

Pistoles de chocolat noir bio & équitable Lait bio demi écrémé Laiterie de Verneuil Épices de Nomie

- X LATTE -

CHAI LATTE Epices de Nomie : cannelle verum, cardamome verte, gingembre, clous de girofle	6,00
DIRTY CHAI LATTE Avec un shot d'espresso en plus!	+1,00
GOLDEN LATTE Epices de Nomie : curcuma, poivre rouge de Kampot, soupçon de gingembre & cannelle	6,00

MATCHA LATTE 6,00

Le célèbre thé de la cérémonie japonaise du thé, **Matcha Kagoshima**, sélectionné par **Le Parti du Thé**. Les feuilles sont ombragées avant la récolte, découpées puis finement broyées dans une meule en marbre

Option boisson avoine bio +0,50

- THÉ / TEA-

5.20

Le Parti du Thé (Paris 11ème) (ou) * Maison Vérantis

Le Breakfast : thé noir. Rwanda Kinihira. Un assemblage de notes boisées et légumineuses équilibrées

Earl Grey : mélange de cueillettes fines de thés noirs de Chine, de Ceylan et de Nilgiri, ce Earl Grey est doux, frais et soyeux, avec un puissant parfum bergamote

Thé des "Partisans" : thé noir parfumé. Cannelle, cardamome et agrumes avec... de petites pépites dorées et sucrées

Sencha: très grand thé en provenance de l'île de Kyushu. Des notes iodées et végétales très adoucies par la douceur de pointes fruits rouges ou noirs

Thé d'Essaouira : thés verts de Chine et du Japon, feuilles de menthe, pétales de rose, légères notes de fleur d'oranger

Jasmin : un grand thé vert pour toute la journée, parfumé par imprégnation naturelle des fleurs de jasmin

Thé au riz grillé * (ou Genmaicha) : thé vert Sencha, riz soufflé torréfié, maïs soufflé

Le Parfum : rhubarbe, cerise, fraise et figue sur un délicat thé vert : un mélange surprenant, un fruité très intense

Mister Green : vivifiant thé vert avec morceaux de gingembre et zestes de citron vert

Rooibos Vitalité * : brindilles du buisson d'Afrique du Sud, sans théine. Parfumées d'huile essentielle d'orange, de feuilles de mûrier, de cranberry et d'acérola déshydratés

Rooibos aux agrumes * : orange, bergamote, citron, pamplemousse, mandarine, pétales

L'infusion Bleue * : verveine, angélique, feuilles de myrte, menthe douce, citron, fenouil, pétales de bleuets

Toutes nos boissons sont bio!
Organic drinks

Boissons Fraîches

FRESH DRINKS

EAU NEUVE PLATE 50CL	1,90
EAU CELTIC PÉTILLANTE 50CL	3,00
LIMONADE CITRON VERT LEMONAID 33CL	5,00
JUS DE POMME 25CL	5,00
JUS D'ABRICOT 25CL	5,00

INFUSION SYMPLES 33CL:

Infusion Thym, Romarin, Menthe poivrée et fruits jaunes (pur jus de Mirabelle de Lorraine, Citron d'Italie et Argousier des Alpes)

BOISSONS MAISON

JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,50
JUS MAISON	6,00
Pomme, carotte, orange, air	naembre

THÉ GLACÉ 5,00

Thé vert, citron vert, gingembre

Toutes nos boissons sont bio!
Organic drinks

Affogato



L'INCLASSABLE

5.50

Une boule de glace vanille bio concoctée par Terre Adélice sur laquelle on verse un espresso chaud

- NOS VALEURS -

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ 3 ÉCOTABLES



ICI TOUT EST 100% FAIT MAISON AVEC DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SOURCÉS

- Farines bio en direct des Moulins Decollogne (Ile-de-France)
 - Œufs bio en direct de la Ferme de Mont Saint-Père, poules élevées en plein air (Sarthe)
 - Beurre AOP Charentes Poitou
 - Lait bio et demi écrémé de la Laiterie de Verneuil (Coopérative agricole en Touraine)
- Crème liquide AOP de Bresse 36% sans stabilisants via la Laiterie Gilbert Popincourt
- Sucre blond bio et équitable
- Chocolat bio et équitable
- Epices bio via Nomie épices
- Poudre d'amande bio d'Espagne
- Vanille de Madagascar bio et équitable
- Fruits & légumes bio de saison, au maximum local & direct producteur
- Fromages sourcés par la Laiterie Gilbert
- Poulet fermier label rouge
- Jambon & poitrine de porc de la Maison Montalet