

LABELLISÉ  
3 ÉCOTABLES

**100% maison**  
**Ingrédients**  
**bio, aop**  
**bien sourcés**

# M e n u

**FORMULE**  
**BRUNCH**  
**31€**

Tarifs en €  
à emporter / **sur place**

## ENTRÉE / PETITE FAIM

<b>Soupe</b>	Masala lentilles	4,7	<b>5,5</b>
<b>Salade fraîcheur</b>	Concombre, tomate, avocat, tahini	5	<b>5,5</b>
<b>Scone salé</b>	Cheddar, paprika fumé, graines de tournesol	4,7	<b>4,7</b>

## SANDWICHES

*Servis avec salade sur place, pain maison*

<b>Grilled Cheese</b>	Comté, oignons caramélisés, balsamique, piment d'urfa	12	<b>13</b>
<b>Croque-Monsieur</b>	Jambon, béchamel, cheddar, mozzarella, emmental	12,5	<b>13,5</b>

*Seul à emporter : grilled 8€50 / croque 9€*

## QUICHES / TARTES

*Servies avec salade sur place*

<b>Quiche veggie</b>	Chou fleur rôti, origan, ail confit, cheddar, piment d'Espelette	9	<b>10</b>
<b>Quiche Lorraine</b>	Bacon, emmental, noix de muscade		

*Quiche seule à emporter 5€80*

## PLAT

<b>Assiette du Brunch</b> <i>(sur place!)</i>	Œuf sur le plat, Bacon OU Fromages, sur toast de pain maison, crudités, salade		<b>12</b>
	<i>Assiette mixte Bacon+Fromages</i>		<b>14</b>

## SIDES / SUPPLÉMENTS

<b>Salade verte</b>	Salade verte, graines, vinaigrette moutarde	3,5	<b>3,5</b>
<b>Supplément</b>	Demi avocat	1,5	<b>1,5</b>

## DESSERT DU JOUR !

<b>Fraisier Cheesecake</b>	Biscuit moelleux coca aux épices, Mousse vanille de Madagascar, Fraises et coulis de fraise	7	<b>7,5</b>
----------------------------	---	---	------------



**EMMA DUVÉRÉ**

PARIS 11

LABELLISÉ  
3 ÉCOTABLES



Ingrédients  
bio, aop !

# DESSERTS

100%  
maison

TARIF SUR PLACE / PRICES ON SITE

## GÂTEAUX

<b>COOKIE MINGOU</b> ♥	<b>4,4</b>
Chocolat noir Xoco, purée d'amande, fleur de sel de Guérande	
<b>COOKIE BALÈZE</b> **	<b>4,7</b>
Pépites de chocolat, le grand classique pas si classique ! Huile d'olive, miel	
<b>CHOCOLATE CHIP COOKIE</b>	<b>4,7</b>
Chocolat noir Xoco, farine de blé ancien, sucre rapadura, noix	
<b>COOKIE SARRASIN</b> *	<b>4,4</b>
Farine de sarrasin, graines de kasha Chocolat noir Xoco	
<b>FONDANT CHOCOLAT NOISETTE</b> *	<b>5,4</b>
Farines noisette et riz/maïs Eclats de noisettes	
<b>MADELEINE</b>	<b>1,5</b>
Nature ou aux pépites de chocolat	

N'HÉSITEZ PAS À REGARDER NOS  
DESSERTS EN VITRINE POUR FAIRE  
VOTRE CHOIX !



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

## PÂTISSERIES

<b>CHEESECAKE VANILLE</b> *** ♥	<b>6,3</b>
Aérien ! Vanille "Galand" de Madagascar	
<b>TARTE CHOCOLAT DU MOMENT</b>	<b>6</b>
Chocolat Xoco	
<b>TARTE CITRON DU MOMENT</b>	<b>5,8</b>
Equilibrée et acidulée !	
<b>TARTE AUX FRAISES</b> ♥	<b>7</b>
<b>Fraises bio direct producteur</b> Amandine, confit de fraises Crème fouettée infusée au mélilot Fraises fraîches Cœur pâte de pistache Eclats de pistache torréfiée	
<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>5</b>
Bien chocolaté ! Chocolat noir Xoco Glaçage chocolat noir, grué de cacao	
<b>FLAN VANILLE</b>	<b>5</b>
<b>Le weekend !</b> Vanille "Galand" Tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée Sucre Rapadura	

\* sans gluten \*\* sans lactose \*\*\* contient des oeufs crus /// consultez-nous pour toute allergie

Emma Duvéré - insta @emmaduvere - www.emmaduvere.fr - Prix nets en euros TTC tous services compris

**LABELLISÉ  
3 ÉCOTABLES**



Ingrédients  
de Qualité  
BIO / AOP / de Saison

# BRUNCH

10h30-15h, créneau de 1h30  
réservation conseillée

**31€** par pers.

100%  
maison !

## GRANOLA

- Verrine de granola maison & fromage blanc

## VIENNOISERIE

- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche

## BOISSON CHAUDE

- Chocolat chaud maison
- Café / café latte
- Thé noir breakfast

## BOISSON FRAÎCHE

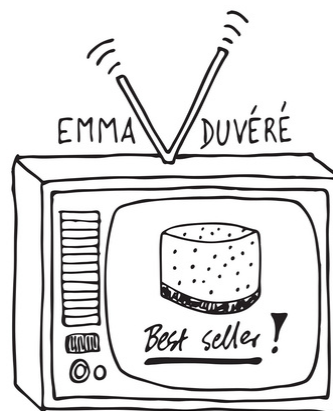
- Jus de pomme
- Jus d'abricot
- Jus pressé à froid
- Limonade citron
- Thé glacé maison

## PLAT SALÉ

- Quiche, salade
- Demi croque, salade
- Demi grilled-cheese, salade
- Assiette du brunch

## DESSERT

- Tout dessert au choix  
*Tarte du moment +1€50*



## LE CHEESECAKE

*Le dessert peut être consommé sur place  
ou emporté en fin de repas !*



**EMMA DUVÉRÉ**

PARIS 11

# Boissons

## DRINKS

### CHAUD / HOT

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,3
DOUBLE ESPRESSO	3,8
AMERICANO	2,8
NOISETTE	2,8
LATTE	4,9
GRAND LATTE	5,2
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,2
EXTRA SHOT	+1
CHAI / GOLDEN / MATCHA LATTE	6
Option avoine ou glacé +0,5	
CHOCOLAT CHAUD MAISON	6
Chocolat noir Xoco, Lait bio, épices douces	
THÉ	5,2

NOIR : Breakfast / Earl Grey

VERT : Sencha / Jasmin / Essaouira

INFUSIONS : Feel Good / Rooibos orangé

### FROID / COLD

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	5
Thé vert citron vert gingembre	
CAFÉ GLACÉ	5,5
LATTE GLACÉ	6,5
CHOCOLAT MAISON FRAPPÉ	6
JUS PRESSÉ À FROID 25CL	5,5
ORANGE : Orange, carotte, citron	
VERT: Pomme, concombre, épinard	
JUS POMME / JUS ABRICOT 25CL	5
LIMONADE CITRON VERT 33CL	5
EAU NEUVE PÉTILLANTE 33CL	2



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

## Glace

ICE CREAM

1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 5,5 / 3 BOULES 7,5

Vanille / Chocolat noir / Cassis / Citron basilic

AFFOGATO 6

Espresso chaud versé sur boule de glace vanille

# Petit Déjeuner

## BREAKFAST !

### VIENNOISERIES

YUMMY !

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

<b>CROISSANT</b>	2,5
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b> Avec du délicieux chocolat noir Xoco équitable	2,7
<b>CHAUSSON AUX POMMES</b> Feuilletage maison de type "viennois" caramélisé sur le dessus, fourré d'une pomme cuite au four sans sucre ajouté	4,4
<b>BRIOCHE ROULÉE CANNELLE</b> Cinnamon & Cardamom Bun	4,5
<b>Suppléments :</b>	
Beurre AOP d'Isigny	+1
Confiture bio	+1

### GRANOLA

#### HOME MADE ORGANIC GRANOLA

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

<b>VERRINE DE GRANOLA</b>	3,5
Verrine de granola & fromage blanc	
<b>BOWL DE GRANOLA</b>	9
Fromage blanc, granola et fruits bio de saison	

### SALÉ

<b>QUICHE *</b>	6,5
<b>CROQUE-MONSIEUR *</b>	10
<b>SANDWICH ŒUF MAYO</b> le weekend !	6,5

\* 5 à 7 minutes de chauffe !

### BOISSONS CHAUDES

#### HOT DRINKS

Nos suggestions de boissons pour le petit dej !

<b>CHOCOLAT CHAUD MAISON</b>	6
Chocolat éthique Xoco "Tuma Yellow" Lait bio demi écrémé, épices douces de Normandie	
<b>THÉ : EARL GREY / BREAKFAST</b>	5,2
Thé éthique & bio sourcé par Le Parti du Thé	
<b>CAFÉ :</b>	
Café de spécialité bio sourcé et torréfié par Beans on Fire. Coopérative du Pérou. Lait bio /ou/ Boisson avoine bio	
<b>ESPRESSO / ALLONGÉ</b>	2,3
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	3,8
<b>AMERICANO</b>	2,8
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,9
<b>GRAND CAFÉ LATTE</b>	5,2
<b>CAPPUCCINO / FLAT WHITE</b>	5,2
<b>OPTION BOISSON AVOINE BIO</b>	+0,5

### BOISSONS FRAÎCHES

#### FRESH DRINKS [ORGANIC / BIO] 25CL

<b>JUS PRESSÉ À FROID</b>	5,5
• ORANGE : Orange, carotte, citron • VERT : Pomme, concombre, épinard	
<b>JUS DE POMME</b>	5
<b>JUS D'ABRICOT</b>	5
<b>LIMONADE CITRON VERT</b>	5



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

# Tea Time

Tous les jours à partir de 15h  
Tarif valable 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,  
croissant, cookie...!*

## - BOISSON CHAUDE -

*Hot Drink*

*Chocolat chaud maison,  
Thé, Café*

## - BOISSON FRAÎCHE -

*Fresh Drink*

*Jus de pomme  
Jus pressé à froid  
Thé glacé maison  
Eau pétillante*

## - MIGNARDISE -

*Surprise !!!*

# - 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 entiers en direct de la Ferme de Mont Saint-Père, poules élevées en plein air (Sarthe)
- Beurre AOP Charentes Poitou ou bio normand
- Lait bio de coopérative (via Biocoop)
- Crèmerie via la coopérative Campagne de France (Normandie)
- Sucre blond bio et équitable
- Chocolat bio & équitable ou équitable+++ Xoco
- Epices et herbes bio via Nomie épices
- Poudre d'amande bio d'Espagne
- Vanille Bourbon de Madagascar & Vanille Tahitensis de Papouasie-Nouvelle Guinée sourcées par Paul Galand
- Fruits & légumes bio de saison, au maximum local & direct producteur
- Poulet fermier label rouge
- Jambon & poitrine de porc de la Maison Montalet
- Café de spécialité bio sourcé et torréfié par Beans on Fire
- Thé bio sourcé par le Parti du thé
- Glace bio fabriquée par Terre Adélice