

LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES

100% maison
Ingrédients
bio, aop
bien sourcés

M e n u

jeudi 21 mai

FORMULE
BRUNCH
31€

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

ENTRÉE / PETITE FAIM

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

SANDWICHES

Servis avec salade sur place, pain maison

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

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

QUICHES / TARTES

Servies avec salade sur place

Quiche veggie	Poireaux confits, comté, herbes de Provence	9	10
Quiche Lorraine	Bacon, emmental, noix de muscade		

Quiche seule à emporter 5€80

PLAT

Plat du Jour (12h)	Rösti de pomme de terre, échine de porc rôtie, chou pointu grillé, sauce yaourt et tahini	14	15
Bol de saison	Quinoa, haricots noirs et lentilles beluga, chou fleur rôti, radis rose, cornichons, yaourt grec, œuf dur, graines	13	14

SIDES

Salade verte	Salade verte, graines, vinaigrette moutarde, fleur de sel de Guérande	3,5	3,5
---------------------	---	-----	------------

DESSERT DU JOUR !

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



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES



Ingrédients
bio, aop !

DESSERTS

100%
maison

TARIF SUR PLACE / PRICES ON SITE

GÂTEAUX

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

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



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

PÂTISSERIES

CHEESECAKE VANILLE *** ♥	6,3
Aérien ! Vanille "Galand" de Madagascar	
TARTE CHOCOLAT DU MOMENT	6
Chocolat Xoco	
TARTE CITRON DU MOMENT	5,8
Equilibrée et acidulée !	
TARTE AUX FRAISES ♥	7
Fraises bio direct producteur Amandine, confit de fraises Crème fouettée infusée au mélilot Fraises fraîches Cœur pâte de pistache Eclats de pistache torréfiée	
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5
Bien chocolaté ! Chocolat noir Xoco Glaçage chocolat noir, grué de cacao	
FLAN VANILLE	5
Le weekend ! 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 dessert peut être consommé sur place
ou emporté en fin de repas !*


EMMA DUVÉRÉ
PARIS 11

* Retrouvez notre Granola bio & maison au rayon épicerie !
Prix nets en euros TTC tous services compris

Boissons

DRINKS

FRAIS / FRESH

EAU CELTIC PÉTILLANTE 50CL	3
JUS POMME / JUS ABRICOT 25CL	5
LIMONADE CITRON VERT 33CL	5
CHOCOLAT MAISON FRAPPÉ	6
CAFÉ GLACÉ	5,5
LATTE GLACÉ	6,5
THÉ GLACÉ MAISON 25CL	5
Thé vert citron vert gingembre	

JUS PRESSÉ À FROID

25CL 5,5

- **ORANGE** : Orange, carotte, citron
- **VERT** : Pomme, concombre, épinard



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

CAFÉ / COFFEE



Café de spécialité bio sourcé et torréfié par **Beans on Fire**. Coopérative du Pérou.

Lait bio /ou/ Boisson avoine bio

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,3
DOUBLE ESPRESSO	3,8
AMERICANO	2,8
CAFÉ NOISETTE	2,8
CAFÉ LATTE	4,9
GRAND CAFÉ LATTE	5,2
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,2
EXTRA SHOT	+ 1
OPTION AVOINE	+ 0,5
AFFOGATO	6

Espresso sur boule de glace vanille bio

LATTE / THÉ

CHAI / GOLDEN / MATCHA LATTE	6
Option avoine ou glacé +0,5	
CHOCOLAT CHAUD MAISON	6
THÉ	5,2

NOIR : Breakfast / Earl Grey

VERT : Sencha / Jasmin / Essaouira

INFUSIONS : Feel Good / Rooibos orangé



Petit Déjeuner

BREAKFAST !

VIENNOISERIES

YUMMY !

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

CROISSANT	2,5
PAIN AU CHOCOLAT Avec du délicieux chocolat noir Xoco équitable	2,7
CHAUSSON AUX POMMES Feuilletage maison de type "viennois" caramélisé sur le dessus, fourré d'une pomme cuite au four sans sucre ajouté	4,4
BRIOCHE PARISIENNE Le weekend. Aérienne !	2,5
BRIOCHE ROULÉE CANNELLE Cinnamon & Cardamom Bun	4,5
Suppléments :	
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 ! #noglu

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

SALÉ

PART DE QUICHE *	6,5
CROQUE-MONSIEUR *	10
SANDWICH ŒUF MAYO	6,5

* 5 à 7 minutes de chauffe !

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Nos suggestions de boissons pour le petit dej !

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

BOISSONS FRAÎCHES

FRESH DRINKS [ORGANIC / BIO] 25CL

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