

Ingrédients de Qualité

BIO / AOP / de Saison

**100%
maison !**

BRUNCH

**weekend 10h30-15h, créneau de 1h30
réservation conseillée / 4 personnes max**

31€ par personne

- PETIT DEJ -

MIAM

verrine de granola maison*
& fromage blanc
+
viennoiserie ou cookie
Voir vitrine !

UNE BOISSON CHAUDE

chocolat chaud maison
café (bio, coop. du Pérou)
thé noir breakfast (le Parti du Thé)

UNE BOISSON FRAÎCHE

thé glacé maison
limonade citron vert
jus de pomme ou abricot
jus pressé à froid



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

- UN PLAT SALÉ -

VOIR MENU DU JOUR !

quiche légumes ou **lorraine**
accompagnement salade

soupe froide
& **scone** curcuma, emmental, graines

croque-monsieur
(ou *Croq' Ephémère veggie !*)
jambon blanc
cheddar & emmental
béchamel zaatar & paprika fumé
pain de mie maison
servi entier ou demi+salade !

sandwich
bacon ou tomme
pesto & confit d'oignon
crudités, salade
pain de mie maison toasté

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 !

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

LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES



Ingrédients
bio, aop !



Menu

TARIFS SUR PLACE
(VOIR TARIFS À EMPORTER EN VITRINE)
PRICES ON SITE



100%
maison

SAMEDI 30 AOÛT

Service de 12h à 15h

PETITE FAIM

SCONE SALÉ 5

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

SALADE VERTE 3,5

Salade verte, graines toastées &
pickles maison



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

FORMULE BRUNCH

31€

PLATS

CROQUE-MONSIEUR 13,5

French grilled cheese !

Accompagnement salade verte

Pain de mie maison

Béchamel zaatar & paprika fumé

Le Classique :

Bacon de la Maison Montalet

Mozzarella, emmental

L'Ephémère :

Tomates cerises confites, mirabelles,
mozzarella et cheddar (+twist de
sauce piquante dans la béchamel)

QUICHE / TARTE SALÉE 10

Accompagnement salade verte

- Quiche pousses d'épinard, feta, courgettes poêlées au curcuma, amandes torréfiées
- Quiche Lorraine : bacon, emmental, noix de muscade râpée
- Tarte estivale aux tomates anciennes, mozzarella, origan, poivre blanc, graines de courge

ASSIETTE DU WEEKEND 12

Œuf sur le plat bio

Bacon OU Tomme sur pain perdu

Salade de crudités, pickles maison,
salade verte

Boissons Fraîches

FRESH DRINKS [ORGANIC / BIO]

EAU NEUVE PLATE 50CL	1,9
EAU CELTIC PÉTILLANTE 50CL	3
LIMONADE CITRON VERT LEMONAID 33CL	5
JUS DE POMME OU ABRICOT 25CL	5
THÉ GLACÉ MAISON	5
Thé vert, citron vert, gingembre	
CAFÉ GLACÉ	5,5
Cold brew 2 shots et glaçons	
LATTE GLACÉ	6,5
Cold brew 2 shots, lait et glaçons	

BOISSONS +++

JUS PRESSÉ À FROID 5,5

- **ORANGE** : Orange, carotte, citron
- **VERT** : Pomme, kiwi, épinard
- **JAUNE** : Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma

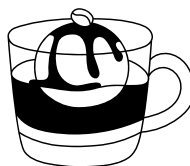
CHOCOLAT FRAPPÉ 6

Chocolat noir équitable Xoco, lait bio demi écrémé, épices de Nomie

Affogato

L'INCLASSABLE

5,8



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

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	2,2
DOUBLE ESPRESSO	3,7
AMERICANO	2,7
CAFÉ NOISETTE	2,7
CAFÉ LATTE	4,9
GRAND CAFÉ LATTE	5,2
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,2
EXTRA SHOT	+ 1
OPTION BOISSON AVOINE BIO	+0,5

CHOCOLAT MAISON 6,00

CHAUD OU FROID !

Ethic homemade Hot Chocolate

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

- LATTE -

CHAI LATTE	6
Épices de Nomie : cannelle verum, cardamome verte, gingembre, clous de girofle	
DIRTY CHAI LATTE	+1
Avec un shot d'espresso en plus !	
GOLDEN LATTE	6
Épices de Nomie : curcuma, poivre rouge de Kampot, soupçon de gingembre & cannelle	
MATCHA LATTE	6
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	
<i>Option boisson avoine bio ou glacée +0,5</i>	

- THÉ / TEA -

5,2

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 * (**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

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	2,5
PAIN AU CHOCOLAT	2,7
Avec du délicieux chocolat noir Xoco équitable	
CHAUSSON AUX POMMES	4,2
Feuilletage maison de type "viennois" caramélisé sur le dessus, fourré d'une compotée de pomme maison sans sucre ajouté	
BRIOCHE	2,5
Le weekend. Aérienne !	
BRIOCHE ROULÉE CANNELLE	4,3
Cinnamon & Cardamom Bun	
SCONE, BEURRE & CONFITURE	5,5
Le weekend !	
Supplément beurre/confiture	+2
Beurre AOP Charentes Poitou et confiture bio du moment	

- GRANOLA -

HOME MADE ORGANIC GRANOLA

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. #noglu

VERRINE DE GRANOLA	3,5
Verrine de granola & fromage blanc	
BOWL DE GRANOLA	8,5
Fromage blanc, granola et fruits bio de saison	
SACHET DE GRANOLA	8,9
Sachet de 250 grammes au rayon épicerie	

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

- BOISSONS CHAUDES -

HOT DRINKS

Nos suggestions de boissons pour le petit dej !

CHOCOLAT CHAUD 6,00

MAISON

Homemade Hot Chocolate

Pistoles de chocolat Xoco 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	5,2
BREAKFAST TEA	5,2

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

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,2
DOUBLE ESPRESSO	3,7
AMERICANO	2,7
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, carotte, citron • Pomme, kiwi, épinard • Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma	
JUS DE POMME	5
JUS D'ABRICOT	5

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, brioche,
croissant, cookie...!*

- BOISSON CHAUDE -

Hot Drink

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

- BOISSON FRAÎCHE -

Fresh Drink

*Jus de pomme
Jus pressé à froid
Thé glacé maison
Limonade citron vert*

- MIGNARDISE -

Mini Pastry

Surprise !!!

Emma Duvéré - 41 rue Sedaine - Paris 11ème

Prix nets tous services compris

- 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 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 & équitable ou équitable+++ Xoco
- 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