

LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES

100% maison
Ingrédients
bio, aop
bien sourcés

M e n u

FORMULE
BRUNCH
31€

ENTRÉE / PETITE FAIM

Soupe	Masala lentilles	5,5
Salade fraîcheur	Salade de chou, carottes, sésame	5,5
Scone salé	Cheddar, paprika fumé, graines de tournesol	4,7

SANDWICHES

Servis avec salade sur place, pain maison

Grilled Cheese	Oignons caramélisés, balsamique, raclette fumée, piment d'urfa	13
Croque-Monsieur	Jambon, béchamel, cheddar, mozzarella, emmental	13,5
<i>Seul à emporter : grilled 8€50 / croque 9€</i>		

QUICHES / TARTES

Servies avec salade sur place

Quiche veggie	Champignons, comté, pdt, ras-el-hanout, herbes de Provence	10
Quiche Lorraine	Jambon, emmental, noix de muscade	
<i>Quiche seule à emporter 5€80</i>		

PLAT

Assiette du Brunch <i>(sur place!)</i>	Œuf sur le plat, Bacon OU Fromages, sur toast de pain maison, crudités, salade	12
	<i>Assiette mixte Bacon+Fromages</i>	+2

SIDES

Salade verte	Salade verte, graines, vinaigrette moutarde	3,5
---------------------	---	------------

DESSERT DU JOUR !

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



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES



Ingrédients
bio, aop !

Desserts

TARIF SUR PLACE / PRICES ON SITE

100%
maison

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	
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5
Bien chocolaté ! Chocolat noir Xoco Glaçage chocolat noir, grué de cacao	
TARTE CHOCOLAT DU MOMENT	6
Chocolat Xoco	
TARTE CITRON DU MOMENT	5,8
Équilibrée 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	
FRAISIER-CHEESECAKE *	7,5
Fraises bio direct producteur Biscuit moelleux aux épices douces Mousse vanille de Madagascar Fraises et coulis de fraise maison	
FLAN VANILLE	5
Uniquement 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

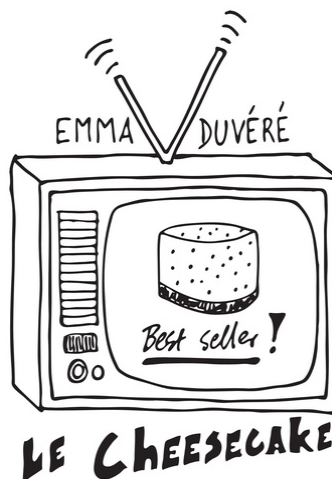
- Jus de pomme
- Jus d'abricot
- Jus pressé à froid
- Limonade citron
- Thé glacé maison

PLAT SALÉ

- Salade fraîcheur & scone
- 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

Prix nets en euros TTC tous services compris

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
JUS POMME / JUS ABRICOT 25CL	5
LIMONADE CITRON VERT 33CL	5
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE 50CL	2,5



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

Thé / Latte

TEA / INFUSIONS / LATTE

THÉ / TEA



30CL 5,2 / 40CL 5,8

THÉ VERT / GREEN TEA

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

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

Genmaicha : mélange de bancha aux feuilles larges, riz grillé et maïs soufflé. Subtil mélange entre saveurs fraîches, presque iodées, belle attaque de céréales.

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

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

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

THÉ NOIR / BLACK TEA

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

Earl Grey* : mélange de cueillette fines de thés noirs de Chine, de Ceylan et de Nilgiri. Doux et frais, parfum de bergamote

INFUSIONS / ROOIBOS

Le Rouge Orangé* : très beau rooibos sud-africain, agrémenté d'oranges douces et sanguines. Un mélange très frais, très rond. Naturellement sans théine, riche en antioxydants.

Feel Good* infusion apaisante : verveine, fleur d'oranger, camomille, tilleul & quelques pétales de bleuets, le tout réhaussé par de très agréables notes d'agrumes.

Turmeric* : mélange envoutant et épicé. curcuma, gingembre, verveine citronnée, poivre noir, zestes de citron, réglisse.

LATTE

6



CHOCOLAT CHAUD MAISON

**Homemade Fair trade
Hot Chocolate**

Pistoles de chocolat noir Xoco
équitable / Lait bio / Épices Nomie

CHAI LATTE

Epices Nomie* : cannelle verum, cardamome verte, gingembre, clous de girofle

GOLDEN LATTE

Epices Nomie* : curcuma, poivre rouge de Kampot, soupçon de gingembre & cannelle

MATCHA LATTE

Thé de la cérémonie japonaise du thé, Matcha Kagoshima, sélectionné par Le Parti du Thé.

Option boisson avoine bio ou glacée +0,5

* issu de l'agriculture biologique

Petit Déjeuner

FRENCH BREAKFAST !

VIENNOISERIES

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 chocolat noir Xoco "Tuma Yellow"	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 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

QUICHE *	6,5
CROQUE-MONSIEUR *	10
SANDWICH ŒUF MAYO le weekend	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
JUS DE POMME	5
JUS D'ABRICOT	5
LIMONADE CITRON VERT	5



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

**LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES**



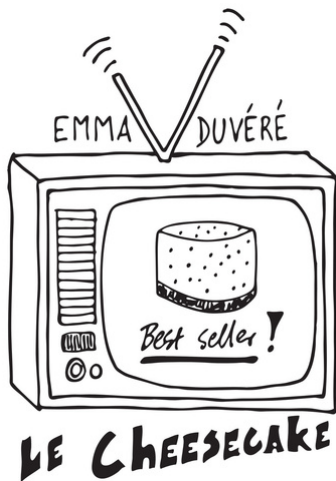
Ingrédients
de Qualité
BIO / AOP / de Saison

Tea Time

100%
maison !

15h-17h, créneaux de 1h
réservation conseillée

19€ par pers.



EMMA DUVÉRE

PARIS 11

PÂTISSERIE / GÂTEAU

- Cheesecake
 - Tarte
 - Cake... tout dessert au choix !
- Tarte/entremets du moment +1€50*

VIENNOISERIE / COOKIE

- Croissant
- Chausson aux pommes
- Cookie...

BOISSON CHAUDE

- Thé / infusion (*voir au dos*)
- Chocolat chaud maison
- Café / Café latte
- Chai / Golden / Matcha latte +2€

BOISSON FRAÎCHE

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

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 (IdF)
- 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
- Épices 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
- Glaces artisanales & bio par Terre Adélice (Ardèche)