



**CARTE DES
BOISSONS**

CAFES ET THES

ESPRESSO : 2 €

NOISETTE : 2,50€

CAFE ALLONGE : 3,5 €

DOUBLE ESPRESSO : 3,5 €

CAPPUCCINO : 4 €

FLAT WHITE : 4,5€

LATTE : 4,5€

CHOCOLAT : 4,50€

CHAI LATTE : 5 €

DIRTY CHAI LATTE (Chai + espresso) : 5,50€

MATCHA LATTE (thé vert japonais au goût herbacé): 5€

GOLDEN LATTE (curcuma, sucre de coco, gingembre): 5€

MOCCACINO (Chocolat chaud + espresso) : 5€

LAIT VEGETAL petite boisson : +0,50€

LAIT VEGETAL grande boisson : +1€

THES ET INFUSIONS : 4,5€

- INFUSION LA VIE A PLEINE DENTS : rooibos, pomme, épices douces
 - AU PETIT BONHEUR : Thé noir, Pêche, Romarin
 - EARL GREY
- LA PART DES ANGES : thé blanc, amande, maïs soufflé
 - LE VENT EN POUPE : thé vert à la menthe
 - POIDS PLUME : thé vert, basilic, agrumes

SODAS ET JUS :

SOFT FEVER TREE (250ml) : **4€**
-GINGER BEER : eau de source/gingembre goût corsé, **4€**
-GINGER ALE : eau de source/gingembre goût subtil, **4€**
-TONIC **4€**

COCA COLA (330ml) : **4 €**
COCA COLA ZERO (330ml) : **4€**

ICE TEA FUZETEA (250ml) : **3,50€**

LEMONADE OGEU : **4 €**

JUS COQ TOQUE BIO : **5 €**

- Ananas pain de sucre

-Pomme-Vanille

- Abricot (MENEAU BIO)

JUS D'ORANGE PRESSEE : **5,5€**

NOS EAUX

Eau Gazeuse (20cl) : **3,5 €**
Eau Abatilles Plate (75 cl) : **5 €**
Eau Abatilles Gazeuse (75cl) : **6 €**

NOS SPRITZS

SPRITZ FIERO (amertume) : 7€

SPRITZ SAINT GERMAIN (floral) : 9€

SPRITZ ITALICUS (liqueur d'agrumes) : 8€

SPRITZ SUZE (Gentiane) : 7€

NOS MOCKTAILS (sans alcool)

MARTINI VIBRANTE : Martini sans alcool, notes de bergamote, tonic 7€

MARTINI FLOREALE : Martini sans alcool, note de camomille, tonic : 7€

NOS BIERES

BIERE PRESSION SAINT OMER (BLONDE, 330ML ou Pinte) :
4 € / 6 €

NOS VINS BLANCS

UBY 21 : (sec et doux, velouté et frais, notes de fruits exotiques et de fruits confits)

6 € / 30 €

TARIQUET DERNIERES GRIVES : moelleux

7 € / 35 €

NOS VINS ROSES

BELLE EMILIE

4 € / 20 €

M DE MINUTY COTE DE PROVENCE 2020

5 € / 25 €

NOS VINS ROUGES

Sur demande

7 € / 35 €

WIFI

**NAME : CONTRAST BRUNCH
PASSWORD : URbeautiful**



**ME
NU**

Attention !

Nous ne prenons pas les tickets/cartes restaurant

Nos menus brunch ne sont PAS modifiables

Notre personnel est attentif à vos allergies/intolérances et goûts, merci de préciser lors de la prise de commande les choses à noter à notre équipe en cuisine. Un plat servi et non mangé est un plat jeté. Nous sommes sensibles à la lutte contre le gaspillage alimentaire, merci de nous aider dans cette démarche.

Dimanche et jours fériés : ONLY BRUNCH

A LA CARTE : LE MATIN

A PARTIR DE 9H00

Croissant pur beurre / Chocolatine
1,90 € (contient du gluten)

Cookies du moment
4 € (contient du gluten)

Pain-beurre-confiture ou pain beurre pâte à tartiner maison
(jusqu'à 12h)
6 € (contient du gluten)

A PARTIR DE 9H30

2 œufs à la coque et mouillettes **(jusqu'à 12h)***
7 € (contient du gluten dans les mouillettes)

Tartine Beurre de Cacahuète/ Confiture de fraise / Bananes
(jusqu'à 12h) 5,50 € (V et contient du gluten)

Granola fromage blanc et sirop d'érable
7 € (SG)

Frozen Açaï Bowl : baie surgelée au goût de myrtille, fruits frais, granola,
beurre de cacahuète (vegan)*
10 €

A PARTIR DE 10 H ET JUSQU'A 14H (sauf samedi jusqu'à 15h)
LE SUCRE

Pancakes 1 nappage au choix (sirop d'érable bio ou caramel beurre salé maison
ou pâte à tartiner maison)
8 € (contient du gluten)

Pancakes vegan (sirop d'érable bio)
8 €
(V / contient du gluten)

Porridge Noisette, Chocolat, bananes caramélisées, pâte à tartiner maison
9€ (SG)

Pudding de chia, coulis de fruits maison, granola
10€ (V et SG)

**En fonction de l'affluence, peut demander 15 minutes d'attente en moyenne*

A PARTIR DE 10 H ET JUSQU'A 14H (sauf samedi jusqu'à 15h)
LE SALE

La Burrata (125g)- huile truffée – Salade
8 € (contient du gluten dans pain à côté)

Tartine Avocat façon guacamole - Pickles d'oignon - Granola salé
14 €

(suppléments : Œuf mollet +2€)

Version sans gluten : sur patate douce supplément 2 euros

Mini Tacos Vegan : wings et mayonnaise vegan, guacamole, crudités
(servis par 2)

9 € (contient du gluten)

Tartine de Saison : Hummus de Betterave, mousse de chèvre frais, crudités
14€

(suppléments : Œuf mollet +2€)

Version sans gluten : sur patate douce supplément 2 euros

Œuf à la turque : yaourt grec, épices, beurre pimenté, deux œufs mollets,
herbes aromatiques

15 € (contient du gluten)

Burger Vegan : mayonnaise vegan, fauxmage, steak beyond meat au vrai
goût de viande, crudités, frites de patate douce

16 € (contient du gluten)

Œufs Bénédicte à la Mexicaine : deux œufs mollets sur une brioche, sauce
hollandaise au piment chipotle, poivrons rôtis et bœuf effiloché cuit 5h
maison (non hallal), crudités

18 €

FORMULE BRUNCH CLASSIQUE TOUS LES JOURS

Disponible à partir de 10 h
et jusqu'à 14 h en semaine
(jusqu'à 15H les samedis et dimanches)

25 EUROS

1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

Orange pressée **OU** Jus Maison **Pomme + Passion + Gingembre = Tout est mélangé, le gingembre se sent un peu sinon on n'en mettrait pas, mais il n'arrache pas ;)** **OU** Infusion Froide (Hibiscus-Menthe-Vanille) **OU** Bière blonde

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX (TOUTE LA CARTE DES BOISSONS)

Matcha Latte (thé vert japonais goût herbacé) + 1 €

Lait Végétal + 0,50 € (petites boissons)

Lait Végétal + 1€ (grandes boissons)

Dirty Chaï Latte (chaï + espresso) + 1 €

Moccacino (chocolat chaud + espresso) + 1 €

1 PLAT SALE AU CHOIX

Tartine de Saison : Hummus de Betterave, mousse de chèvre frais, crudités

OU

Tartine Avocat façon guacamole - Pickles d'oignon - Granola salé - Salade

(suppléments : Œuf mollet +2€)

1 PLAT SUCRE AU CHOIX

Pancakes : un nappage au choix (pâte à tartiner maison + 0,50€ – Sirop d'érable bio – Caramel beurre salé maison)

OU

Banana Bread façon pain perdu (pâte à tartiner maison + 0,50€ – Sirop d'érable bio – Caramel beurre salé maison)

OU

Cookie

+ 1 GRANOLA FROMAGE BLANC

MENU NON MODIFIABLE

FORMULE BRUNCH VEGAN OU SANS GLUTEN TOUTS LES JOURS

*Disponible à partir de 10 h
et jusqu'à 14 h en semaine
(jusqu'à 15H les samedis et dimanches)*

28 EUROS

1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

Orange pressée **OU** Jus Maison **Pomme + Passion + Gingembre = Tout est mélangé, le gingembre se sent un peu sinon on n'en mettrait pas, mais il n'arrache pas ;)** **OU** Infusion Froide (Hibiscus-Menthe-Vanille) **OU** Bière blonde

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX (toute la carte, ici tu n'as que les boissons en supplément ;))

Matcha Latte (thé vert japonais gout herbacé)+ 1 €
Dirty Chaï Latte (chaï + espresso) + 1 €
Moccacino (chocolat chaud + espresso) + 1 €

1 PLAT SALE AU CHOIX

Tartine Avocat façon guacamole - Pickles d'oignon - Granola salé sur toast de patate douce (V et SG)

OU

Tartine de Saison : Hummus de Betterave, crudités, Pickles d'oignon Granola salé sur toast de patate douce (V et SG)
(supplément œuf mollet si t'es pas vegan ;) +2€)

OU

Burger Vegan : mayonnaise vegan, fauxmage, steak beyond meat au vrai goût de viande, crudités, frites de patate douce (V)

2 PLATS SUCRES AU CHOIX

Pancakes Vegan (V) au Sirop d'érable bio

OU

Brownie sans gluten : noisette et chocolat blanc (SG)

ET

Pudding de Chia, coulis de fruits maison, granola (V et SG)

OU

Smoothie Bowl green (banane-mangue- avocat-menthe-épinard) (V et SG)

MENU NON MODIFIABLE

The background of the entire page is a repeating pattern of various tropical leaves and plants, including palm fronds, banana leaves, and other foliage, rendered in a light brown or tan color. The pattern is dense and covers the entire area.

ENGLISH

WIFI

NAME : CONTRAST BRUNCH

PASSWORD : URbeautiful

ME
NU

Attention !

Our brunch menus are not alterable

Sunday and holidays : ONLY BRUNCH

ALA CARTE : LE MATIN
FROM 9:00 AM

Croissant pure butter / Chocolatine
1,90 €

Bread-butter and jam or bread-butter and homemade chocolate spread (until noon)
6 €

Cookies of the moment (see at the bar)
4 €

FROM 9:30 AM

2 soft boiled eggs and breadsticks (until noon)
7 €

Peanut butter toast/ Strawberry jam / Banana
5,50 € (until noon)

Granola with cottage cheese and maple syrup
7 €

Frozen Açai Bowl : frozen berries, granola, peanut butter (vegan)
10 €

FROM 10 AM AND UNTIL 2PM
SWEET

Pancakes 1 topping of your choice (homemade salted caramel or homemade chocolate spread +0,50€)
8 €

Vegan pancakes (maple syrup)
8 €

Porridge with hazelnuts, Chocolate and caramelized bananas, homemade chocolate
9€ (SG)

Chia pudding, homemade fruits coulis, granola
10 €



FROM 10AM UNTIL 2PM (except week-end 3PM)

A Burrata (125g)- truffle oil - lettuce
8 €

Guacamole toast - Red onion pickles - salty Granola
14 €
(extra : soft boiled egg :+2€)

Mini Vegan Tacos : vegan wings and mayo, guacamole, raw vegetables
(served in pairs)
9 €

Seasonal Toast : Beetroot hummus, mouss of goat cheese, salty granola
14€
(extra : soft boiled egg :+2€)

Turkish egg : greek yogurt, spices, chili butter, two soft boiled eggs,
aromatic herbs
15 €

Burger Vegan: vegan mayonnaise,vegan cheese,steak beyond meat with
truly meat taste, raw vegetables, sweet potato fries
16 €

Egg Benedict Mexican Way : two soft boiled eggs, roasted bell peppers,
homemade pulled beef, chipotle's hollandaise sauce, raw vegetables
18 €

MENU NOT ALTERABLE

CLASSIC BRUNCH

From 10AM and until 2PM (3PM on Saturdays and Sundays)

25 EUROS

1 FRESH DRINK

Pressed orange juice **OR** Homemade juice (**Apple+ Passionfruit+ Ginger** **OR** Homemade Ice Tea Blond beer

1 HOT DRINK (all drink menu)

Matcha Latte + 1 €

Non-dairy milk + 0,50 € (small drinks) / Non-dairy milk + 1€ (large drinks)

Dirty Chai Latte (chai + espresso)+ 1 €

Moccacino (chocolate + espresso) + 1

1 SALTY

Seasonal Toast : Beetroot hummus, mouss of goat cheese, salty granola **OR**

Guacamole toast - Red onion pickles - salty Granola

(extra : soft boiled egg :+2€)

1 SWEET

Pancakes : with 1 topping (homemade chocolate spread + 0,50€ – Maple syrup – homemade salted caramel)

OR

French toast way banana bread (homemade chocolate spread + 0,50€ – Maple syrup – Homemade salted caramel)

OR

Cookie

+ 1 COTTAGE CHEESE GRANOLA

MENU NOT ALTERABLE

VEGAN OR GLUTEN FREE BRUNCH
From 10AM until 2PM (3PM on Saturdays and Sundays)

28 EUROS

1 FRESH DRINK

Pressed orange juice **OR** Homemade juice (Apple+ Passionfruit + Ginger) **OR**
Homemade Ice Tea **OR** Blond beer

1 HOT DRINK (all drink menu)

Matcha Latte + 1 €
Dirty Chaï Latte (chai + espresso) + 1 €
Moccacino (chocolate + espresso) + 1 €

1 SALTY

Guacamole Toast- red onion pickles- salty granola, on top of sweet potato toast
(Vegan and gluten free)

OR

Seasonal Toast : Beetroot hummus, salty granola on top of sweet potato toast
(Vegan and gluten free)
(extra soft boiled egg if you are not vegan of course +2€)

OR

Vegan Burger : vegan mayonnaise,vegan cheese,steak beyond meat with truly
meat taste, raw vegetables, sweet potato fries (Vegan)

2 SWEETS

Vegan pancakes with Maple syrup

OR

Gluten free brownie

AND

Chia pudding, homemade fruits coulis, granola (Vegan and Gluten Free)

OR

Green smoothie Bowl (banana- mango- avocado-mint-spinach) (Vegan and gluten Free)