INFORMATIONS IMPORTANTES

Chers clients,

Comme vous avez pu l'entendre dans les médias depuis quelques semaines, et très certainement le ressentir de manière personnelle, nous connaissons actuellement une période compliquée et malheureusement en augmentation, concernant une hausse massive des coûts et une inflation importante.

Cette tendance a d'ailleurs été accélérée par le conflit Russo-ukrainien.

Faisant suite à la crise covid, ainsi qu'à ce conflit, l'approvisionnement en matières premières devient particulièrement compliqué et les prix de nos fournisseurs, ainsi que de la main d'œuvre ne cesse, chaque jour, d'augmenter. En seulement un an, les prix alimentaires ont augmenté de 2,8%, 7,2% pour les produits frais, produits que nous privilégions au sein de notre restaurant.

Nous recevons depuis Janvier 2022, de nombreux messages de nos partenaires, contraints eux aussi d'augmenter leurs prix (café, thé, poissonnerie, pain…). Nous avons tenus bons jusqu'à aujourd'hui, et avions décidé de bloquer nos tarifs, cependant, la pression financière devenant de plus en plus pesante, nous nous voyons obligé de revoir à la hausse certains de nos prix, afin de maintenir notre entreprise en vie et d'offrir à nos employés des conditions de travail acceptables.

Nous regrettons sincèrement ces désagréments, et après 5 années à vos côtés, nous vous prions de bien vouloir faire preuve de compréhension quant à ces changements.

Merci d'être là,

L'équipe CONTRAST

CARTE DES BOISSONS

CAFES ET THES

ESPRESSO : **2 €**

NOISETTE : **2,50€**

CAFE ALLONGE : **2,50€**

DOUBLE ESPRESSO : **3,5 €**

CAPPUCCINO : **4 €**

LATTE : **4 €**

CHOCOLAT : **4,50€**

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

MATCHA LATTE : **5€**

MOCCACINO : **5€**

LAIT VEGETAL petite boisson : **+0,50€**
LAIT VEGETAL grande boisson : **+1€**

THES ET INFUSIONS : **4 €**

- DES LENDEMAINS QUI CHANTENT : Menthe, réglisse, Citronnelle *(infusion)*
- DU BOUT DES LEVRES : Ananas, Hibiscus, Baie rose
- PRES DU CŒUR : Roïbos, Abricot, Thym
- LA PART DES ANGES : thé blanc, amande, maïs soufflé
- POIDS PLUME : thé vert, agrumes, basilic
- ECOLE BUISSONNIERE : Thé vert, Abricot, Lavande
- LE VENT EN POUPE : Thé vert à la menthe
- AU PETIT BONHEUR : earl grey, pèche, romarin

SODAS ET JUS :

SOFT FEVER TREE (250ml ou 500 ml pour GINGER BEER ou TONIC WATER uniquement) : **3, 50€**

-TONIC WATER AROMATIC : notes épicées de cardamome, vanille et poivre de Jamaïque,
-GINGER BEER : eau de source/gingembre goût corsé,
-GINGER ALE : eau de source/gingembre goût subtil,
-TONIC

COCA COLA (330ml) : **3,50€**

ICE TEA FUZETEA (250ml) : **3,50€**

LEMONADE OGEU : **3,50 €**

JUS COQ TOQUE BIO : **5 €**
- Pomme - Vanille
- Pomme – Fraise
- Ananas pain de sucre
- Orange Sanguine
- Abricot du Roussillon

JUS D'ORANGE PRESSEE : **4,50€**

NOS EAUX

Eau Vittel (25cl) : **3,5 €**
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 €

ALCOOL DE DEGUSTATION

TEQUILA PAF PATRON :
6 €

BOURBON BULLET DEGUSTATION :
7 €

NIKKA FROM THE BARREL DEGUSTATION :
9 €

SANTA TERESA DEGUSTATION :
9 €

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 €

CHATEAU CARBONNIEUX PESSAC LEOGNAN : (sec)
15 €/ 75 €

NOS VINS ROSES

PINK DE KRESSMANN 2017
4 €/ 12 €

M DE MINUTY COTE DE PROVENCE 2020
5 €/ 25 €

NOS VINS ROUGES

Haut Moulin Louise (Bordeaux): (assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre. Vin vivant et harmonieux)
7 €/ 35 €

CHATEAU CARBONNIEUX PESSAC LEOGNAN :
16 €/ 80 €

WIFI

NAME : CONTRAST BRUNCH
PASSWORD : URbeautiful

MENU

Attention !

Nous ne prenons pas les tickets/cartes restaurant

Nos menus brunch ne sont PAS modifiables

Dimanche et jours fériés : ONLY BRUNCH

A LA CARTE : LE MATIN

A PARTIR DE 9H00

Croissant pur beurre / Chocolatine
1,50 €/ 1,70 €

Cookies du moment (voir en vitrine)
4 €

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

A PARTIR DE 9H30

1 œuf à la coque et mouillettes **(jusqu'à 12h)**
3,50 €

Tartine Beurre de Cacahuète/ Confiture de fraise / Bananes **(jusqu'à 12h)** 5,50 €

Granola fromage blanc et sirop d'érable
6 €

Açai Bowl : baie surgelée, granola, beurre de cacahuète
10€

A PARTIR DE 10 H ET JUSQU'A 14H

LE SUCRE

Pancakes 1 nappage au choix (sirop d'érable ou caramel beurre salé maison ou pâte à tartiner maison)
7 €

Brioche perdue, fruits frais - chantilly à la fleur d'oranger – noisettes torréfiées concassées
9 €

Pancakes vegan (sirop d'érable)
8 €

Pudding de chia, coulis de fruits maison, granola
8 €

A PARTIR DE 10 H ET JUSQU'A 14H
LE SALE

La Burrata (125g)- huile truffée - roquette
7 €

Œuf à la turque : yaourt grec, épices, beurre pimenté, deux œufs mollets, herbes aromatiques
12 €

Tartine Avocat façon guacamole - Pickles d'oignon - Granola salé
13 €
(suppléments : Œuf mollet +2€)

Mini Tacos Vegan : wings et mayonnaise vegan, guacamole, crudités (servis par 2)
8 €

Toast Stracciatella (cœur de la burrata), Pesto verde maison (roquette/basilic/parmesan), Cecina de leon (bœuf maturée séché), tomates rôties maison
15€

Burger Vegan : mayonnaise vegan, fauxmage, steak beyond meat au vrai goût de viande, crudités, frites de patate douce
16 €

A LA CARTE : LE MIDI

A PARTIR DE 12 H ET JUSQU'A 14H (15h les week-end)

Poke Bowl : riz, truite marinée, crudités, avocat, mangue, sauce soja
14 €

Hot dog vegan : saucisse et bacon vegan - mayonnaise vegan maison – ketchup - oignon frit – moutarde - frites de patate douce en accompagnement
14€

MENU NON MODIFIABLE

FORMULE BRUNCH CLASSIQUE

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

25 EUROS

1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

Orange pressée **OU** Jus Maison (**Pomme-Melon Vert-Hibiscus) OU** Bière blonde

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX (**toute la carte** , sauf V60 et CHEMEX)

Matcha Latte + 1 €
Lait Végétal + 0,50 € (petites boissons)
Lait Végétal + 1€ (grandes boissons)
Dirty Chaï Latte + 1 €
Moccacino + 1 €

1 PLAT SALE AU CHOIX

Œuf à la turque : yaourt grec, épices, huile olive, deux œuf pochés, herbes aromatiques

OU

Toast Stracciatella (cœur de la burrata), Pesto verde maison (roquette/basilic/parmesan), Cecina de leon (bœuf maturée séché), tomates rôties maison **(supplément de 0,50 centimes pour cette tartine**)

(suppléments : Œuf mollet +2€
Truite marinée +3€)

OU

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

(suppléments : Œuf mollet +2€)

1 PLAT SUCRE AU CHOIX

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

OU

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

OU

Cookie

+ 1 GRANOLA FROMAGE BLANC

MENU NON MODIFIABLE

FORMULE BRUNCH VEGAN

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

27 EUROS

1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

Orange pressée **OU** Jus Maison (**Pomme-Melon Vert-Hibiscus) OU** Bière blonde

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX (toute la carte , sauf V60 et CHEMEX)

Matcha Latte + 0,50 €
Dirty Chaï Latte + 0,50 €
Moccacino + 0,50 €

1 PLAT SALE AU CHOIX

Tartine Avocat façon guacamole - Pickles d'oignon - Granola salé sur toast de patate douce (V et SG)
(supplément œuf poché +2€
Truite marinée +3€)

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
OU
Brownie (SG), un nappage au choix (pâte à tartiner maison + 0,50€ – Sirop d'érable – Caramel beurre salé maison)

ET
Pudding de Chia, coulis de fruits maison, granola (V et SG)
OU
Smoothie Bowl green (mangue- avocat-menthe-épinard) (V et SG)

V : VEGAN / SG : SANS GLUTEN / V et SG : VEGAN ET SANS GLUTEN

ENGLISH

WIFI

NAME : CONTRAST BRUNCH
PASSWORD : URbeautiful

MENU

Attention !

Our brunch menus are not alterable

Sunday and holidays : ONLY BRUNCH

A LA CARTE : LE MATIN

FROM 9:00 AM

Croissant pure butter / Chocolatine
1,50 €/ 1,70 €

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

1 soft boiled egg and breadsticks (until noon)
3,50 €

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

Granola with cottage cheese and maple syrup
6 €

Açai Bowl : frozen berries, granola, peanut butter
10€

FROM 10 AM AND UNTIL 2PM

SWEET

Pancakes 1 topping of your choice (maple syrup or homemade salted caramel or homemade chocolate spread)
7 €

French Toast, Fresh fruits- orange blossom whipped cream – shredded roasted hazelnuts
9 €

Vegan pancakes (maple syrup)
8 €

Chia pudding, homemade fruits coulis, granola
8 €

FROM 10AM UNTIL 2PM
SALTY

A Burrata (125g)- truffle oil - rocket
7 €

Turkish egg : greek yogurt, spices, chili butter, two soft boiled eggs, aromatic herbs
12 €

Guacamole toast - Red onion pickles - salty Granola
13 €
(extra : soft boiled egg :+2€)

Mini Vegan Tacos : vegan wings and mayo, guacamole, raw vegetables (served in pairs)
8 €

Stracciatella Toast, Peste Verde homemade, Cecina de leon (beef), roasted tomatoes
15€

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

A LA CARTE : AT NOON

FROM NOON UNTIL 2PM (3PM on weekends)

Poke Bowl : rice, marinated trout, raw vegetables, avocado, mango
13 €

Vegan Hot Dog : Vegan sausage and bacon - homemade vegan mayo – ketchup- fry onions – mustard- served with sweet potato fries
14€

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-Hibiscus -Melon) OR** Blond beer

1 HOT DRINK (**all drink menu** , except V60 and CHEMEX)

Matcha Latte + 0,50 €
Non-dairy milk + 0,50 € (small drinks) / Non-dairy milk + 1€ (large drinks)
Dirty Chaï Latte + 0,50 €
Moccacino + 0,50 €

1 SALTY

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

OR

Stracciatella Toast(inside of the burrata), Pesto verde homemade,Cecina de leon (dried aged beef), rosted tomatoes **(extra of 0,50 euros for this toast in the brunch**)

OR

Guacamole toast - Red onion pickles - salty Granola
13 €
(extra : soft boiled egg :+2€
Marinated trout +3€)

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 BRUNCH

From 10AM until 2PM (3PM on saturdays and sundays)

27 EUROS

1 FRESH DRINK

Pressed orange juice **OR** Homemade juice (**Apple-Hibiscus-Melon) OR** Blond beer

1 HOT DRINK (**all drink menu** , except V60 and CHEMEX)

Matcha Latte + 0,50 €
Dirty Chaï Latte + 0,50 €
Moccacino + 0,50 €

1 SALTY

Guacamole Toast- red onion pickles- salty granola, on top of sweet potato toast (Vegan and gluten free)
(extra soft boiled egg +2€
Marinated trout +3€)

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 chocolate brownie

AND

Chia pudding, homemade fruits coulis, granola (Vegan and Gluten Free)
OR
Green smoothie Bowl (mango- avocado-mint-spinach) (Vegan and gluten Free)