



Olivia's
garden



Brunch & more

LE WEEK-END, C'EST BRUNCH O'CLOCK !

FORMULE brunch

1 BOISSON FRAÎCHE

pour commencer tout doux...

&

1 BOISSON CHAUDE

parce que c'est la base...

+

1 PLAT SALÉ

pour attaquer sérieusement...

&

1 PLAT SUCRÉ

*parce qu'on ne finit pas sans
une touche de douceur !*

30€

*Pas besoin de choisir entre salé ou sucré...
Ici, on prend les deux !*

Envie de tout savoir ? Les boissons et les plats de la formule vous attendent juste après !

*great food,
big hugs,
good vibes.*

9.90

⋆

MENU Kids

BOISSON AU CHOIX

*Sirop à l'eau,
jus de pomme ou orange*

+

PLAT

*Poulet frit &
frites de patate douce*

+

DESSERT

*Pancake ou gaufre,
topping au choix*

BRUNCH, CHILL & GOOD VIBES ONLY ♥

LES BOISSONS INCLUSES DANS LA FORMULE SONT LÀ !

FRAÎCHEUR *absolue*

EAU PLATE LISBETH 50CL / 1L	3.50 / 5.50
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	3.80 / 6.00
PERRIER 33CL	3.80
JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL	5.00
COCA COLA 33CL <i>Classique ou zero</i>	3.80
SCHWEPES TONIC 33CL	3.80
KYO KOMBUCHA 33CL <i>Citron gingembre</i>	5.50
POM' LISBETH 33CL <i>Jus de pomme pétillant</i>	3.50
HOME MADE ICED TEA 33CL <i>Selon la saison, demandez-nous !</i>	4.00
THÉ GLACÉ LISBETH 33CL	3.50
LIMONADE 33CL	3.00
SIROP À L'EAU 33CL <i>Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe ou violette</i>	2.00
SUPPLÉMENT SIROP	+0.20

EVERY SIP TASTES
LIKE SUNSHINE.

PLEIN de chaleur

ESPRESSO	2.00
DOUBLE ESPRESSO	2.80
DÉCAFEINÉ	2.30
CAFÉ ALLONGÉ	2.00
ESPRESSO MACCHIATO	3.00
AMERICANO	3.00
MOCHA	4.00
CAFÉ LATTE	4.00
CAPPUCCINO	3.80
FLAT WHITE	3.80
MATCHA LATTE	4.50
CHAI LATTE	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.00
CHOCOLAT VIENNOIS	4.30
SUPPLÉMENT SIROP <i>Agave, vanille, noisette, caramel ou choco cookies</i> <i>Lait végétal disponible sur demande</i>	+0.20
THÉS & INFUSIONS DU MOMENT <i>Demandez-nous !</i>	4.30

À BOIRE ET À SAVOURER LENTEMENT

WARNING : C'EST JUSTE ULTRA RÉCONFORTANT

SALTY mood

Egg'ylicious

SMOKY BENEDICT

English muffins, œuf poché, saumon fumé, pousses d'épinards, ciboulette, sauce hollandaise

CROISSANT SMASH

Croissant smash, houmous, halloumi, œuf au plat, patate douce, huile d'olive, coriandre, thym de Jordanie

Pancakes

BŒUF EFFILOCHÉ x3

Pancakes, sauce fromage et yaourt frais citronnée, pickles d'oignons rouges, bœuf effiloché, oignons crispy, œuf au plat

SARRASIN & RUSTIQUE x3

Pancakes, champignons de saison poêlés, bacon grillé, huile d'olive, œuf au plat, sirop d'érable, ciboulette

SALMON GARDEN x3

Pancakes, sauce fromage et yaourt frais citronnée, pickles d'oignons rouges, saumon fumé atlantique, avocat, huile d'olive, aneth, sel de Guérande

Bread & co

14.50



BAGEL FRIED CHICKEN

Bagel sésame, sauce yaourt citronnée, poulet frit, avocat, coleslaw, pickles d'oignons rouges

14.00

9.00

BAGEL OCEAN GARDEN

Bagel sésame, crème au fromage frais, raifort et agrumes, saumon fumé, œuf poché, betterave rôtie, pickles d'oignons rouges, pousse d'épinards, grenade, ciboulette, huile d'olive

14.50

CLUB OLIVIA

Pain complet, avocat écrasé, fromage frais aux épices, saumon fumé, œuf au plat, ciboulette

14.00

15.50



AVOCADO TOAST









Pain complet, avocat écrasé, saumon fumé, œuf poché, feta, roquette, piment d'Espelette AOP*, graines de tournesol, pickles d'oignons rouges

15.50

12.00

13.00

AJOUTEZ votre touche !

-  SALADE +2.00€
-  PAIN PITA +2.00€
-  ŒUF (poché, au plat ou brouillé) +2.00€
-  BACON +2.00€
-  POULET FRIT +2.50€
-  AVOCAT +3.50€
-  SAUMON FUMÉ +4.00€
-  HALLOUMI +4.50€

hey



a little love
in every moment



*AOP : Appellation d'Origine Protégée. Prix TTC, service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande ou en flashant le QR code.

PARCE QU'UN WEEK-END SANS BRUNCH... C'EST NON !

PLACE AUX DOUCEURS QUI FONT DIRE « WOW » !

SWEET crush

Waffles

PISTACCHIO WAFFLE

Gaufre, crème de pistache, éclats de pistache, crème fouettée

BANANA PEANUT WAFFLE

Gaufre, banane, beurre de cacahuète, pépites de chocolat, sirop d'érable

CLASSIC WAFFLE

Gaufre, topping au choix : Nocciolata®, caramel, sirop d'érable ou sucre glace

Pancakes & co

APPLE & RICOTTA PANCAKES x2 NEW

Pancakes, compote de pomme maison, ricotta fouettée au miel, pignons de pins, citron, sucre glace

BERRY BANANA PANCAKES x2 NEW

Pancakes, bananes, myrtilles, citron, sirop d'érable, coulis de fruits

CLASSIC PANCAKE x1

Pancake, topping au choix : Nocciolata®, caramel, sirop d'érable ou sucre glace

BRIOCHE LOVER

Brioche façon pain perdu, sucre glace, glace vanille, topping au choix : Nocciolata®, caramel, sirop d'érable

Sweet bowls

CHIA PUDDING NEW

Graines de chia, lait d'avoine, clémentines, noix de coco râpée, miel, sirop d'érable, graines de courges

BIRCHER NEW

Flocons d'avoine, lait d'avoine, yaourt grec, pomme, citron jaune, graines de chia, fruits de saison, miel

9.00

9.50

7.50

8.00

7.50

5.00

9.00

5.00

5.50



DOUCEURS hors formule

Pastries paradise (maison)

COOKIE DU MOMENT NEW

Demandez-nous !

5.00

CINNAMON ROLL NEW

Brioche roulée à la cannelle, glaçage

4.00

CARROT CAKE

Carrot cake maison aux épices

3.50

BROOKIE NEW

Mélange de cookie au pépites de chocolat et brownie maison

5.00

TARTE DU JOUR

Demandez-nous !

4.50



NO RUSH, LET'S BRUNCH



ZONE HAUTEMENT SUCRÉE : PLAISIR ET MOELLEUX GARANTIS !