

OLIVIA'S GARDEN

30[€]

FORMULE BRUNCH
TOUS LES JOURS

1 PLAT SALÉ

pour commencer

&

1 PLAT SUCRÉ

pour la touche de douceur

+

1 BOISSON FRAÎCHE

pour se rafraîchir

&

1 BOISSON CHAUDE

parce que c'est la base !

LE RENDEZ-VOUS
BRUNCH À NE PAS
MANQUER.



LE MOMENT
GOURMAND
QU'ON ATTEND.

Salty mood

Breakfast jusqu'à 15h

CROISSANT SMASH 9.00

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

BIG BREAKFAST 15.50

Tranche de pain, œufs brouillés, graine de courges, avocat, pommes de terre grenailles, labneh au zaatar, carottes rôties à la mélasse de grenade, courges et champignons rôtis

Envie de le pimper ? Ajoutez votre touche gourmande avec nos suppléments.

ENCORE PLUS GOURMAND ?

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

Les signatures brunch jusqu'à 15h

PANCAKES x2

BACON 13.50

HALLOUMI GRILLÉ 14.50

SAUMON FUMÉ 16.00

Pancakes, courge rôtie, œufs au plat, pousse d'épinards, graines de courge, huile d'olive, miel pimenté, jus de citron jaune, sauce tahini au yaourt

AVOCADO TOAST 16.00

Tranche de pain, avocat écrasé, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, œuf poché, feta, roquette, graines de tournesol

SALMON BENEDICT  15.50

Pain, œufs pochés, saumon fumé, huile d'olive, pousses d'épinards, aneth, persil plat, sumac, thym de Jordanie, sauce hollandaise

 **TURKISH EGGS**  8.00

Pain pita, beurre pimenté, yaourt à la grec à l'ail, piment d'Espelette*, œuf poché, aneth, persil, menthe, graines de sésame, huile d'olive

Les gourmands 11h - 15h

GRILLED CHEESE FORESTIER 16.00

Pain, comté, scarmozza fumée, champignons blancs, pousses d'épinards, ail, persil, huile d'olive, oignons confits, pommes de terre grenailles, crème à la moutarde à l'ancienne

BURGER CALIFORNIEN 16.00

Bun brioché, poulet frit, mayonnaise chipotle, guacamole, cheddar, tomate, sucrose, frites de patate douce

SANDWICH DU LEVANT 17.00

HORS FORMULE

Pain «Puccia», sauce tahini au yaourt, pickles d'oignons rouges, courge rôtie au zaatar, feta, grenade, falafels, roquette, persil, menthe, aneth, graines de courge, huile d'olive, sumac

SHAKSHUKA 15.00

Mélange de légumes fondants, courge et patates douces rôties, pois chiches, œufs, feta, persil, coriandre, graines de courge, huile d'olive, sumac, pain pita

CROUSTY BOWL 12.00

Riz, poulet frit, pousses d'épinards, sauce sweet chili, graines de courge, persil plat, sumac, légumes rôtis, pickles d'oignons rouges, sauce fromagère

Les petits plus

FRITES DE PATATE DOUCE 5.00

Frites de patate douce, sauce chipotle

PETIT DÉJ' 9.90

1 boisson chaude (*matcha* +1 €),
croissant, demi-baguette, beurre, confiture
(*pâte à tartiner* +1 €), jus d'orange frais

**LE BRUNCH QUI MET
TOUT LE MONDE D'ACCORD**

 VÉGÉ  SPICY

LA VIE EST MEILLEURE AVEC UN BRUNCH.

Les horaires indiqués sont valables uniquement du lundi au vendredi.
Saumon fumé : origine ATLANTIQUE. *AOP : Appellation d'Origine Protégée.  Sauce chipotle : mayonnaise, piment.

Sweet crush

Waffles

PISTACCHIO WAFFLE & MASCARPONE

9.00

Gaufre, crème de pistache de Sicile, pistaches concassées, crème mascarpone vanille

BANANA PEANUT WAFFLE

9.50

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

CLASSIC WAFFLE

7.50

Gaufre, topping au choix : pâte à tartiner noisette & cacao, caramel, sirop d'érable ou sucre glace

Pancakes & co

PANCAKES POMME x2 & SPÉCULOOS

8.50

Pancakes, compotée de pommes, pomme, crème mascarpone vanille, sauce spéculoos, cannelle, brisures de spéculoos

BRIOCHE NOISETTE

8.00

Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner noisettes & cacao, crumble aux noisettes, noisettes «Napoli», fleur de sel de Guérande

Sweet bowl

GRANOLA MAISON

6.50

Granola maison, yaourt grec, fruits de saison, sirop d'érable

Pastries paradise

Laissez-vous tenter par nos pâtisseries préparées avec amour et au fil des envies du moment...

BROOKIE

5.00

Mélange de cookie aux pépites de chocolat et brownie maison

COOKIE

4.50

Cookie maison du moment

PÂTISSERIES ET TARTES DU MOMENT

Chaque jour, de nouvelles douceurs à découvrir en vitrine, demandez-nous !

COMPLÉTEZ AVEC UNE TOUCHE SUCRÉE !

FRUITS DE SAISON +2.00
BOULE DE GLACE +2.00



10

MENU ÉTUDIANT

1 PLAT + 1 BOISSON

+2.50€ la pâtisserie

uniquement du lundi au vendredi, sur présentation de la carte étudiante, pour les -25 ans.

MENU KIDS **9.90**

BOISSON	+	PLAT	+	DESSERT
Sirop à l'eau, jus de pomme ou orange		Poulet frit & frites de patate douce		Pancake ou gaufre, topping au choix

PRIVATISATION

Votre restaurant Olivia's Garden s'adapte à vos événements privés et professionnels, consultez nos équipes pour en savoir plus !

PLUS QU'UN BRUNCH, VOTRE MOMENT GOURMAND.

LES BOISSONS INCLUSES DANS LA FORMULE SONT LÀ !

Fresh drinks

EAU PLATE LISBETH 50CL

SAN PELLEGRINO 50CL

PERRIER 33CL

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL

JUS DE FRUITS SAUTTER 25CL

Pomme, ananas ou tomate

COCA COLA 33CL

Classique ou zero

SCHWEPPE TONIC 33CL

KYO KOMBUCHA 33CL

Citron gingembre

SYMPLE ÉNERGISANTE 33CL

Saveur du moment

POM' LISBETH 33CL

Jus de pomme pétillant

HOME MADE ICED TEA 33CL

Selon la saison, demandez-nous !

THÉ GLACÉ LISBETH 33CL

LIMONADE 33CL

SIROP À L'EAU 33CL

Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe ou violette

SUPPLÉMENT SIROP

Hot & co

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

DÉCAFEINÉ

CAFÉ ALLONGÉ

ESPRESSO MACCHIATO

AMERICANO

MOCHA

CAFÉ LATTE

CAPPUCCINO

FLAT WHITE

MATCHA LATTE

CHAI LATTE

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VIENNOIS

SUPPLÉMENT SIROP

Agave, vanille, noisette, caramel ou choco cookies

Lait végétal disponible sur demande

THÉS & INFUSIONS DU MOMENT

Demandez-nous !



Prix TTC, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande ou en flashant le QR code.

ALLERGÈNES



BRUNCH, CHILL & GOOD VIBES ONLY