

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 !

LA MEILLEURE
EXCUSE POUR
BRUNCHER.



LA DOSE DE
GOURMANDISE
DU WEEK-END.

Salty mood

Breakfast

CROISSANT SMASH 9.00

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

BIG BREAKFAST NEW 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

PANCAKES x2 NEW

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 NEW 15.50

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

 **TURKISH EGGS** NEW 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

GRILLED CHEESE FORESTIER NEW 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 NEW 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 NEW 15.00

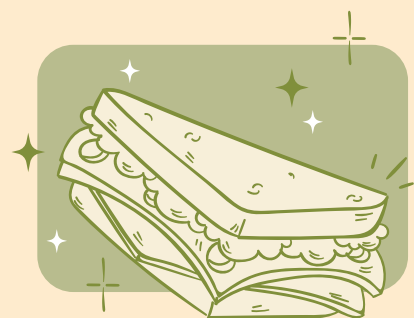
Mélange de légumes fondants, courge et patates douces rôties, pois chiches, œufs, feta, persil, coriandre, graines de courge, huile d'olive, sumac, pain pita

Les petits plus

FRITES DE PATATE DOUCE 5.00

Frites de patate douce, sauce chipotle

ON SE RETROUVE
AUTOUR D'UN BRUNCH !



 VÉGÉ

 SPICY

LE WEEK-END PEUT ENFIN COMMENCER.

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



LE VRAI PLAISIR DE
PRENDRE SON TEMPS

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 !

IL Y A TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE BRUNCHER.

LES BOISSONS INCLUSES DANS LA FORMULE SONT LÀ !

Fresh drinks

EAU PLATE LISBETH 50CL / 1L

SAN PELLEGRINO 50CL / 1L

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 !



ALLERGÈNES



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

PRENEZ PLACE, ON S'OCCUPE DU RESTE.