



GARDEN
BRUNCH

Menu d'été



SMOOTHIES — 65

- 🍃 Golden Velvet — pêche, abricot, lait d'amande et miel.
- 🍃 Watermelon Glow — pastèque, fraises, lait de coco, citron jaune.
- 🍃 Sweet Emerald — infusion givrée melon et verveine — melon jaune, pomme Granny Smith, verveine fraîche, lait de coco, jus de citron.
- 🍃 Mango Sunset — mangue, banane, purée de fruit de la passion.
- 🍃 Blue Garden — citron, feuilles de menthe, lait concentré.

MOCKTAILS — 60

- 🍃 Green Booster — pommes juteuses, épinards, céleri et gingembre frais, relevé d'une touche de citron.
- 🍃 Ruby Hibiscus — infusion concentrée de fleurs d'hibiscus séchées, sirop de vanille et jus de citron.
- 🍃 Royal Mojito — purée de fruits rouges, citron jaune, menthe fraîche, eau pétillante.
- 🍃 Virgin Mojito — cubes de citron vert, feuilles de menthe et Sprite.
- 🍃 Piña Colada — lait de coco, ananas.

FRAICHEURS D'AILLEURS

- 🍃 Iced Tea — 50
Fruits de la Passion, Tropical ou Fruits rouges
- 🍃 Le garden Creamsicle Shake — 55
Deux boules de crème glacée ou sorbet de votre choix, mariées à un lait onctueux ou un jus d'orange fraîchement pressé. Demandez à votre serveur la sélection du jour.
- 🍃 Matcha Botanical Breeze — 65
Matcha, eau de coco fraîche, sirop de romarin frais et un filet de jus de citron vert.
- 🍃 Matcha Cloud — 65
Matcha, lait d'amande, sirop de vanille, crème chantilly à la fleur d'oranger.

FRAICHEMENT PRESSÉS

Orange, Pamplemousse ou Citron	35
Pastèque, Melon	35
Mangue, Papaye, Ananas	50
Fruits Rouges, Tomate	45
Carotte, Concombre	35



GARDEN BRUNCH

Menu d'été



POUR COMMENCER

- Le Summer Garden** 75
Salade de pastèque, melon, et fromage blanc
- Terroir & Voyage** 85
Aubergine rôtie au four, tahina, féta et saupoudré de parmesan
- Le retour de Nice** 85
Thon laqué à l'huile d'olive vierge, anchois marinés, pommes de terre nouvelles, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges en pickles, œuf parfait cuit à 64°, vinaigrette à la moutarde de Dijon



COMFORT FOOD

- Le Tuna Melt** 75
Baguette croustillante, thon, concombre et fondu de gruyère et mozzarella
- L'Avocado & Smoked Salmon Bagel** 135
Saumon fumé, fromage frais aux herbes, avocat, concombre, aneth et citron
- Le Crispy Chicken & Coleslaw** 128
Poulet pané, cheddar, coleslaw, pickles, sauce sriracha-mayo
- Courgette & Dukkah** 105
Galette croustillante, labneh, œuf poché et roquette
- Le Salmon Supreme Roll** 115
Saumon fumé, fromage frais parfumé à la coriandre, avocat brûlé et perles de citron poivré
- La Tartiflette "Couture"** 105
Oignons caramélisés, pommes de terre fondantes, lardons de volaille croustillants, reblochon crémeux et emmental gratiné



AÇAÏ BOWLS

- "Signature" Açaï & Granola d'Or** 85
Crème d'açaï, lait d'amande, banane, granola artisanal et croustillant, noix de coco râpée
- L'Açaï Bowl Nectar** 85
Velouté d'açaï, lait de coco, banane, figues, raisins et miel sauvage
- L'Açaï Bowl "Soleil d'Été"** 95
Crème d'açaï, lait d'avoine, pastèque, melon, papaye, cerises et graines de chia

