

## Le salé / Savoury Dishes

### NEW YORK — Bénédictine — 15

Oeufs pochés minute sur leur English muffin avec sauce hollandaise et oignons crispy sur salade de saison  
*Freshly poached eggs on an English muffin with Hollandaise sauce and crispy onions with a seasonal salad*

### BATH — Brouillés — 13

Oeufs brouillés fondants à la crème, féta et ciboulette sur pain de campagne toasté sur salade de saison  
*Creamy scrambled eggs with feta cheese and chives on toasted country bread with a seasonal salad*

**Le même mais sur croissant - Have it on a croissant +1.5**

### NAPLES — Bruschetta — 13.5

Focaccia garnie de pesto, burrata crémeuse et lamelles de tomates séchées sur salade de saison  
*Focaccia garnished with pesto, creamy burrata and strips of sun-dried tomatoes with a seasonal salad*

### ISTANBUL — Turkish eggs — 15

Yaourt crémeux à l'ail garni de 2 oeufs pochés, aneth et huile de paprika, servi avec pain pita  
*Creamy garlic yogurt with 2 freshly poached eggs, dill and paprika oil, served with pita bread*

### BOSTON — Grilled Ham & Cheese — 10

Tomme de montagne fondue et jambon cuit, pris en toast dans du pain de mie aux graines  
*Melted Tomme cheese with ham, grilled in sliced seeded bread*

### LE CAIRE <sup>VG</sup> — Dip de Houmous — 8

Pain pita avec son houmous à l'ail et tahini, aromatisé à l'huile de paprika et zaatar  
*Pita bread with its garlic and tahini hummus, flavoured with paprika oil and zaatar*

### SALFORD — English Breakfast — 17

L'assiette se compose de champignons poêlés aux fines herbes, beans à la sauce tomate, salade de saison aux graines, une épaisse tranche de pain de campagne toastée avec son beurre et **2 sides au choix**  
*This dish is made up of pan-fried mushrooms with aromatic herbs, baked beans in tomato sauce, seasonal salad with seeds, a thick country bread slice and butter and 2 sides of your choice*

### BABY SALFORD — 12

Une assiette avec une tranche de pain de campagne toastée et beurre et **2 sides au choix**  
*A dish with a thick country bread slice and butter and 2 sides of your choice*

## Sides

Side supplémentaire à n'importe quel plat salé / Extra side on any savoury dish +4

2 oeufs brouillés et ciboulette ciselée / 2 *creamy scrambled eggs with chives*  
2 oeufs au plat aux herbes de Provence / 2 *fried eggs with herbes de Provence*  
2 oeufs à la coque / 2 *soft boiled eggs*  
Bacon croustillant / *Crispy bacon*  
Saucisse Cumberland artisanale / *Handcrafted Cumberland sausage*

Side du moment / *Seasonal side*  
Salade de saison <sup>VG</sup> / *Seasonal salad* <sup>VG</sup>  
Houmous à l'ail parsemé de Zaatar <sup>VG</sup> / *Garlic hummus sprinkled with Zaatar* <sup>VG</sup>  
Chèvre chaud au miel / *Hot goat cheese with honey*  
Dahl de lentilles corail à la crème de coco et curry <sup>VG</sup> / *Red lentil dahl with coconut cream and curry spices* <sup>VG</sup>

Extra pain de campagne / *Extra country bread* +1

Nos plats salés peuvent être préparés sans Gluten en remplaçant le pain par du cornbread <sup>GF</sup> maison  
*Our savoury dishes can be made gluten free by switching the bread for homemade Cornbread* <sup>GF</sup> +2

## Pancakes

### LOGAN — Le classique — 9

Pur sirop d'érable ambré et beurre  
*Grade A amber maple syrup and butter*  
**Ajoutez du bacon / Add bacon +4**

### LA HAVANE — Virgin Mojito — 10

Sirop de citron et sucre roux, infusé à la menthe  
et noix de coco râpée  
*Brown sugar and lemon syrup, infused with mint  
and grated coconut*

### MIAMI — Le fruité — 12

Crème fouettée vanillée au mascarpone garnie de fruits  
frais de saison, avec son pur sirop d'érable ambré  
*Vanilla and mascarpone whipped cream with fresh fruits  
and grade A amber maple syrup*

### QUEBEC — Salé/sucré — 16

2 oeufs brouillés fondants à la crème, féta, lamelles de  
tomates séchées et pur sirop d'érable ambré  
*2 creamy scrambled eggs with feta cheese, sun-dried  
tomatoes and grade A amber maple syrup*  
**Ajoutez du bacon / Add bacon +4**

### Fournisseurs - Suppliers

Fruits & Légumes - Fruits & Veggies **Le Jardin de Joséphine**

Pain - Bread **Le boulanger des Gourmets**

Viande - Meat **Sosij & Boucherie Prevosto**

Oeufs bios - Organic eggs **Coopérative SCA Biogalline**

Burrata **La boîte à pâtes**

Fromages - Cheese **Fromagerie d'exception**

Pesto **Fratelli Carli**

Epices - Spices **Thuillier Forte**

Confitures - Jams **Confiturerie JM Chatelain**

Sirop d'érable - Maple syrup **Ferme Vi franc**

Épicerie sèche - Dry goods **Coopérative Epice SCOP & NaturDis**

## Le sucré / Sweet Dishes

### OXFORD — Scones — 6

Scones servis chaud à l'anglaise avec crème épaisse  
et confiture de framboise  
*Warm scones served with double cream and raspberry  
jam*

### SAN FRANCISCO <sup>GF</sup> — Granola bowl — 8.5

Yaourt du marché, miel, granola crunchy aux graines et  
fruits secs avec ses fruits de saison  
*Yoghurt with honey, crunchy granola, dried fruits and  
seeds, topped with fresh fruits*

### LOS ANGELES <sup>GF/VG</sup> — Parfait de chia — 8.5

Graines de chia gonflées dans du lait de coco, sucré  
au sirop d'érable et garni de fruits frais de saison,  
riz soufflé et confiture artisanale  
*Chia seeds and coconut milk parfait, sweetened with am-  
ber maple syrup and garnished with fresh fruits, puffed  
rice and handcrafted jam*

### CRANSAC — Fondant au chocolat — 9.5

**10 minutes de cuisson / 10 minutes cooking time**  
Coeur coulant au chocolat noir cuit-minute accompagné  
de crème fouettée vanillée au mascarpone  
*Lava rock chocolate cake baked to order, with vanilla  
and mascarpone whipped cream*

### MARSEILLE — Brioche perdue — 12

Brioche Nanterre de notre boulanger grillée au jaune  
d'oeuf et vanille, avec sa pâte à tartiner Fair Trade, pralin  
de noisettes et fruits frais de saison  
*Nanterre brioche by our baker toasted with egg yolk and  
vanilla, with its Fair Trade chocolate spread, hazelnuts  
praline and fresh fruits*

## Pâtisseries / Pastries

Toute la journée / All day long

Voir notre vitrine.  
Toutes nos pâtisseries sont fait-maison avec amour !

*Have a look at our display !  
All our pastries are homemade with love !*

### Un petit plus ? - A little extra ?

Crème fouettée vanillée / **Vanilla whipped cream +1**  
Sirop d'érable ambré / **Amber maple syrup +1**  
Confiture artisanale / **Handcrafted jam +1.5**  
Pâte à tartiner Fair Trade / **Fair trade chocolate spread +2**