

Commande à table, paiement au comptoir.
Order at the table, payment at the counter.

Nos plats du moment sont disponibles sur le menu du jour !

Check our daily specials on the smaller menu !

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bio et locaux.
Everything here is homemade, using organic ingredients from our local suppliers.

Le salé / Savoury Dishes

NEW YORK — Bénédicte — 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, feta 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

Foccacia 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 fondu 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 ^{VG} — 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 ^{VG} / *Seasonal salad ^{VG}*

Houmous à l'ail parsemé de Zaatar ^{VG} / *Garlic hummus sprinkled with Zaatar ^{VG}*

Chèvre chaud au miel / *Hot goat cheese with honey*

Dahl de lentilles corail à la crème de coco et curry ^{VG} / *Red lentil dahl with coconut cream and curry spices ^{VG}*

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

Nos plats salés peuvent être préparés sans Gluten en remplaçant le pain par du cornbread ^{GF} maison

Our savoury dishes can be made gluten free by switching the bread for homemade Cornbread ^{GF} +2

Commande à table, paiement au comptoir.
Order at the table, payment at the counter.

Nos plats du moment sont disponibles sur le menu du jour !

Check our daily specials on the smaller menu !

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bio et locaux.
Everything here is homemade, using organic ingredients from our local suppliers.

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**
Burrrata **La boîte à pâtes**
Fromages - *Cheese* **Fromagerie d'exception**
Pesto **Fratelli Carli**
Epices - *Spices* **Thuilier Forte**
Confitures - *Jams* **Confiturerie JM Chatelain**
Sirop d'érable - *Maple syrup* **Ferme Vifrac**
Epicerie 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 GF/VG — 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 GF/VG — 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 amber 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 eggyolk 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