

SALÉ

TOUTE LA JOURNÉE

PARIS - SANDWICH DU JOUR

Checkez ce qui est disponible aujourd'hui !

ANTIBES - SALADE OU Petite 9

SOUPE DE SAISON Grande 15

Un max de fraîcheur et de vitamines avec des légumes de saison

NAPLES - BRUSCHETTA 14

Focaccia garnie de pesto, burrata crémeuse et lamelles de tomates séchées

SYDNEY - AVOCADO TOAST 15

Guacamole d'avocat, feta, tomates et graines sur pain de campagne

LONDRES - EGG MUFFIN 10

Œufs brouillés, féta et ciboulette dans un English muffin toasté
Ajoutez du Bacon +3

PORTLAND - GRILLED HAM AND CHEESE 11

Tomme de montagne fondue et jambon cuit, pris en toast dans du pain de campagne

LE CAIRE - DIP DE HOUMOUS (VG) 8

Houmous à l'ail et tahini, aromatisé à l'huile de paprika et Zaatar, servi avec tortilla*

DE 10H30 À 13H30

SALFORD - PLAT DU JOUR

Toujours de saison, checkez ce qui est disponible aujourd'hui !

NEW YORK - ŒUFS BÉNÉDICTE 15

Œufs bio pochés minute sur pain de campagne* avec sauce hollandaise et oignons crispy

Ajoutez du bacon +3

ISTANBUL - TURKISH EGGS 15

Yaourt crémeux à l'ail, œufs bio pochés minute, aneth et huile de paprika, avec tortilla*

Ajoutez du bacon +3

*Option Sans gluten avec du pain de maïs maison +2

mellow

F a c t o r y

NOURRITURE

Commande à table, paiement au comptoir

FORMULE BRUNCH 27/PERSONNE

DE 10H30 À 13H30 - 1 FORMULE/PERSONNE

1 PLAT SALÉ AU CHOIX

NEW YORK - Œufs Bénédicte

ou

NAPLES - Bruschetta

Ajoutez du Bacon +3

1 PLAT SUCRÉ AU CHOIX + 1 MINI GRANOLA BOWL

LOGAN - Pancakes Sirop d'érable

ou

Pâtisserie faite-maison

1 BOISSON AU CHOIX

Expresso, Américain, Double, Café
Glacé, Cappuccino, Flat White,
Mocaccino*, Latte*, Latte glacé*

Chaï Latte*, Thé/Tisane*,
Chocolat chaud*

Thé Glacé, Limonade, Cola, Jus de
fruits, Oranges pressées*, Kombucha*

*Supplément +1

SUCRÉ

TOUTE LA JOURNÉE

LOGAN - PANCAKES

Pur sirop d'érable ambré et beurre

Ajoutez du Bacon +3

Extra Sirop d'érable ambré +1

Pâte à tartiner Fair Trade +2

Chantilly vanillée maison +1.5

SAN FRANCISCO - GRANOLA BOWL (SG) 8.5

Yaourt du marché, miel, fruits de saison et granola maison crunchy avec graines et fruits secs

LOS ANGELES - PARFAIT DE CHIA (VG,SG) 8.5

Graines de chia gonflées dans du lait de coco au sirop d'érable, garni de fruits frais de saison, riz soufflé et confiture artisanale

OXFORD - SCONES

Scones servis chaud à l'anglaise avec crème épaisse et confiture de framboise

PÂTISSERIES FAITES-MAISON DU JOUR

Voir en vitrine !

Tous nos plats sont faits maison avec des produits bios et locaux et dépendent toujours de la saisonnalité !

📶 BETTERFOODBETTERMOOD

📷 Mellow.factory

Télétravail autorisé en semaine :
1 consommation / heure / personne ou
5€ / heure / personne

Tous les prix sont en euros TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

LES RAFRAICHISSANTS

FRUIT FRAIS PRESSÉ 25CL	5.5
Orange ou citron	
SMOOTHIE DE SAISON 30CL	6.5
LIMONADE ARTISANALE BIO 33CL	4
COLA ARTISANAL 33CL	4.5
JUS ARTISANAL BIO 25CL	4.5
Pomme ou abricot	
KOMBUCHA ARTISANAL 33CL	5.5
EAU MINERALE 33/75CL	3.5/7
Plate ou pétillante	

LES BOISSONS DE L'ÉQUIPE DE MELLOW FACTORY

Inspirées par les découvertes et expériences de notre barista, chaudes ou froides, caféinées ou non, demandez-nous nos boissons du moment !

FOURNISSEURS LOCAUX ET ENGAGÉS

CAFÉ LA TORREF DE
FERSEN
CHOCOLAT SALDAC
THÉ SOL À SOL SCOP
SIROPS BIGALLET

SODAS JAG
KOMBUCHA RIVIERA KOMBUCHA
JUS VERGER DE THAU
BIÈRES CRAFTAZUR

mellow

FACTORY

BOISSONS

Commande à table, paiement au comptoir

CAFÉ, CHOCOLAT, THÉ

CHAUD

EXPRESSO	2	CHOCOLAT CHAUD	5.5
ALLONGÉ	2.5	CHAÏ LATTE	5.5
DOUBLE	3	DIRTY CHAÏ LATTE	7
AMÉRICAIN	3.5	MATCHA LATTE	5.5
		GOLDEN LATTE	6
CORTADO	3	LONDON FOG	6
CAPPUCCINO	4	UBE LATTE	6
FLAT WHITE	4.5		
LATTE	5	THÉ OU TISANE EN	5.5
MOCACCINO	5	THÉIÈRE	

Demandez-nous la carte !



FROID

CAFÉ GLACÉ	3.8
LATTE GLACÉ	5.3
CHAÏ LATTE GLACÉ	5.7
CHOCOLAT GLACÉ	5.7
MATCHA GLACÉ	5.7
THÉ GLACÉ MAISON	5



SUPPLÉMENTS

Lait végétal (Avoine-Amande-Coco) +0.5
Sirop (Vanille - Caramel - Sucre roux - Orgeat Miel - Sirop d'érable - Du moment) +0.7
Purée de fruits (en saison) +1.7
Cold foam +1
Chantilly vanillée maison +1.5
Extra shot espresso +1.5

Nous pouvons faire tous les cafés en décaféinés

LES ALCOOLISÉS

L'alcool ne peut être vendu qu'en complément d'un repas

CIDRE ARISANAL 33CL	6.5
BIERE ARTISANALE 33CL	7
Blonde ou IPA	
VIN 12.5/75CL	7/25
Rouge, blanc, rosé - Côte de Provence	
CHAMPAGNE 12.5/75CL	11/55
De Sousa - Brut - Biodynamie - Récoltant	

COCKTAILS 12

L'alcool ne peut être vendu qu'en complément d'un repas

COCKTAIL DU JOUR

MIMOSA 12CL
Champagne et jus d'orange bio

CINZANO SPRITZ 12CL
Vermouth cinzano et Prosecco

MOJITO 16CL
Rhum blanc agricole, citron vert, menthe, sucre roux, sirop de sucre et eau pétillante

MOSCOW MULE 16CL
Vodka, Ginger beer et citron

ELEVENSES 16CL
Whisky, confiture de framboises, citron et thé noir

ESPRESSO MARTINI 12CL
Vodka, espresso, liqueur de café et sirop de sucre

IRISH COFFEE 16CL
Whisky, espresso, sirop de sucre et chantilly maison

