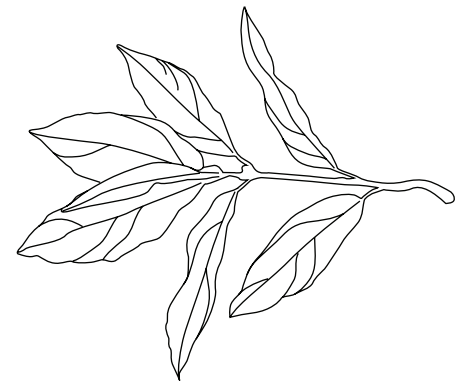


BRUNCH

SAT - SUN | 11.45 - 14.30




PASTRIES

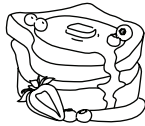
Butter croissant  | 3,00
Golden and crispy, a classic butter pastry.




Pain au chocolat  | 3,50
Flaky and generously filled with melting chocolate.

SWEET DISHES

French toast  | 13,00
Soft brioche bread soaked in vanilla cream, pan-fried. Served with salted butter caramelized apples.



Zoku granola  | 11,00
Crunchy granola with almonds, hazelnuts & seeds. Served with natural Greek yogurt and pear-ginger compote with citrus zest.

Chia pudding  | 11,00
Light and delicious, with chia seeds, oat milk, maple syrup, vanilla & mango salsa.

EXTRAS

Maple bacon | 4,00


Smashed avocado  | 4,00


Parisian ham | 4,00

Norwegian smoked salmon | 5,00


Poached egg  | 3,00




Eggs your way  | 11,00
Scrambled, fried or poached.
Served white or cereal bread.



SAVORY DISHES


Avocado toast  | 16,00
Norwegian bread topped with creamy avocado puree, poached eggs, feta, honey mustard salsa, puffed sunflower seeds, & crunchy Gala apples.

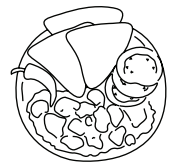



Mediterranean Shakshuka  | 17,00
Poached eggs in tomato sauce with red peppers, onions, garlic, cumin, smoked paprika & a hint of harissa. Served with grilled pita and labneh mixed with fresh herbs.

Autumn dip  | 15,00
Garlic confit hummus, soft-cooked egg, fresh garden herbs, cereal bread, grilled halloumi & smoked oil.

SIDES

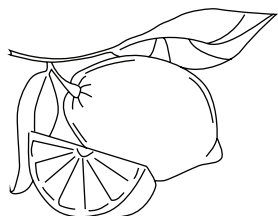
Lebanese hummus  | 8,00
Drizzled with smoked paprika oil.
Served with pita.



Sweet potato fries with paprika  | 8,00
Served with a chive lemon-yogurt sauce.

Fried halloumi  | 7,00
Served with salsa verde & pickled jalapeños.

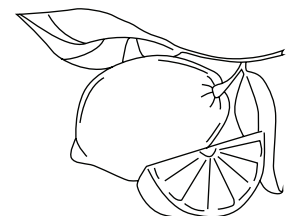
Green salad  | 6,00
Simple, refreshing & perfectly dressed.

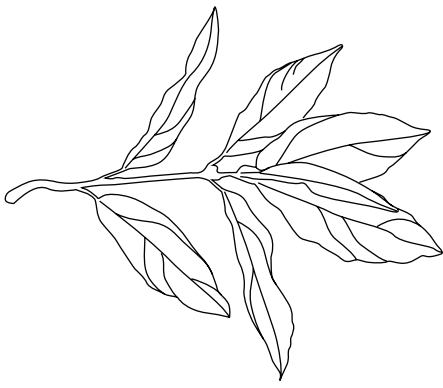


THE LIVING KITCHEN

 Vegan  Vegetarian

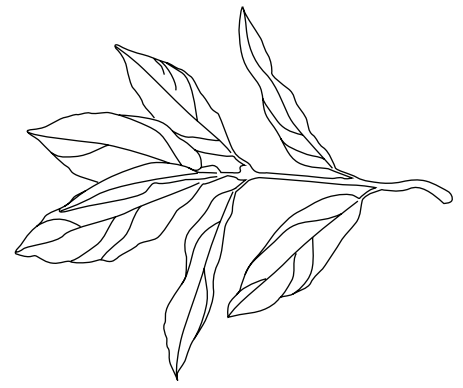
Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know
Prices include VAT and service charges





BRUNCH

SAM - DIM | 11.45 - 14.30



VIENNOISERIES

Croissant  | 3,00

Un classique incontournable au beurre.



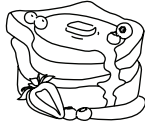
Pain au chocolat  | 3,50

Feuilleté et généreusement garni de chocolat.

DESSERTS

Pain perdu brioché  | 13,00

Brioche moelleuse imbibée de crème vanille, poêlée et servie avec des pommes caramélisées au beurre salé.



Granola maison  | 11,00

Aux amandes, noisettes et graines. Accompagné de yaourt grec nature et d'une compotée de poires au gingembre et zestes d'agrumes.

Chia pudding  | 11,00

Avec des graines de chia, du lait d'avoine, du sirop d'érable, de la vanille et de la salsa à la mangue.


EXTRAS

Bacon sirop d'érable | 4,00


Écrasé d'avocat  | 4,00

Jambon de Paris | 4,00


Saumon fumé norvégien | 5,00

Œuf poché  | 3,00




L'œuf comme vous l'aimez  | 11,00

Brouillés, frits ou pochés. Avec du pain blanc ou des céréales.



PLATS SALÉS


Avocat de toast  | 16,00

Pain norvégien, purée d'avocats onctueuse, œuf poché, salsa moutarde miel, graines de tournesol soufflées, feta, pommes gala croquantes.




Shakshuka méditerranéenne  | 17,00

Œufs pochés dans une sauce tomate mijotée aux poivrons rouges, oignons, ail, cumin, paprika fumé et harissa douce. Servie avec du pain pita grillé et labneh aux herbes.

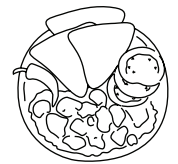
Dip d'automne  | 15,00

Houmous à l'ail confit, œuf parfait, herbes fraîches du potager, pain aux céréales, halloumi grillé, huile fumée.

ACCOMPAGNEMENTS

Houmous libanais  | 8,00

Arrosé d'huile fumée au paprika, servi avec du pain pita.



Frites de patate douce au paprika  | 8,00

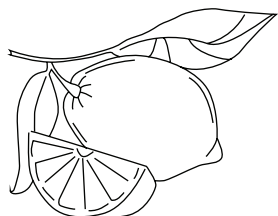
Servies avec une sauce yaourt-citron à la ciboulette.

Halloumi frit  | 7,00

Accompagné de salsa verte et de pickles de jalapeños.

Salade verte  | 6,00

Simple et rafraîchissante, assaisonnée à la perfection.



THE LIVING KITCHEN

 véganes  végétariens

Des allergies? Faites-en part à nos Sidekicks.
Prix TTC et service inclus

