Brunch

sam - dim | 12h00 – 15h00

Viennoiseries

Croissant | 3
Un classique incontournable au beurre.

Pain au chocolat | 3,50
Feuilleté et généreusement garni de chocolat.

Plats sucrés

Pain perdu brioché | 13
Brioche moelleuse imbibée de crème vanille, poêlée et servie avec des pommes caramélisées au beurre salé.

Granola maison | 11
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
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

The Living Kitchen

végans végétariens

Des allergies? Faites-en part à nos Sidekicks.



L'œuf comme vous l'aimez | 11,00
Brouillés, au plat ou pochés. Avec du pain frais.

Plats salés

Avocado Toast | 16,00
Pain de campagne, purée d'avocats onctueuse, œuf poché, graines de tournesol , 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 de campagne, halloumi grillé, huile fumée.

Accompagnements

Houmous libanais | 8,00
Arrosé d'huile fumée au paprika, servi avec du pain pita.

Frites maison | 8,00
Servies avec une mayonnaise à l'ail noir.

Halloumi frit | 7,00
Accompagné de salsa verde et de pickles de jalapeños.

Salade verte | 6,00
Simple et rafraîchissante, assaisonnée à la perfection.

Brunch

sat – sun | 12.00 – 15.00



Pastries

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

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

Sweet Dishes

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

Zoku granola | 11
With almonds, hazelnuts and mixed seeds. Served with plain Greek yogurt and a pear compote with ginger and citrus zest.

Chia pudding | 11
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

The Living Kitchen

Vegan Vegetarian

Any allergies? Please let our Sidekicks know.

Eggs your way | 11,00
Scrambled, fried or poached.
Served with fresh bread.

Savory Dishes

Avocado toast | 16,00
Fresh bread topped with avocado purée, poached eggs, feta, sunflower seeds, and crunchy gala apples.

Mediterranean Shakshuka | 17,00
Poached eggs in spiced tomato sauce with peppers, onions, garlic, cumin, smoked paprika, and harissa. Served with grilled pita and herbed labneh.

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

Sides

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

French fries | 8,00
Served with a black garlic mayonnaise

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

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