

Ingrédients de Qualité

BIO / AOP / de Saison

100%
maison !

BRUNCH

weekend 11h-13h ou 13h-15h

réserveation conseillée / 4 personnes max

31€

- PETIT DEJ -

verrine de granola maison*
& fromage blanc

AVEC AU CHOIX

viennoiserie
cookie
madeleines
surprenez-moi !
Voir vitrine !

UNE BOISSON CHAUDE

chocolat chaud maison
thé noir breakfast (le Parti du Thé)
café (Beans on Fire)

UNE BOISSON FRAÎCHE

jus d'orange pressé
jus de pomme
jus maison (+1€)
limonade citron vert
eau pétillante



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

- UN PLAT SALÉ -

VOIR MENU DU JOUR AU TABLEAU !

quiche lorraine ou aux légumes
accompagnement salade

soupe du jour
& **scone** curcuma, emmental, graines

croque-monsieur
pain de mie maison
jambon blanc ou version veggie
cheddar & emmental
béchamel au zaatar et paprika fumé
servi entier ou demi+salade !

sandwich
pain de mie maison
pastrami de dinde ou fromage
pesto & confit d'oignon maison
crudités, salade

ou l'**assiette du weekend !**

- UN DESSERT -

SUR PLACE OU À EMPORTER ??

Cheesecake, tarte, flan,
cake, cookie, viennoiserie...
+1€50 pour tarte du moment
Voir vitrine !

* Retrouvez notre Granola bio & maison au rayon épicerie !
Prix nets TTC tous services compris

Petit Déjeuner

FRENCH BREAKFAST !

TARIFS SUR PLACE / PRICES ON SITE

- MIAM -

YUMMY !

Nos viennoiseries sont toutes fabriquées sur place avec du bon beurre AOP Charentes Poitou et des ingrédients bio !

CROISSANT	2,50
PAIN AU CHOCOLAT Avec du délicieux chocolat noir bio équitable	2,50
CHAUSSON AUX POMMES Feuilletage maison de type "viennois" caramélisé sur le dessus, fourré d'une compotée de pomme maison sans sucre ajouté	4,20
BRIOCHE Aérienne !	2,50
BRIOCHE ROULÉE CANNELLE Cinnamon & Cardamom Bun	4,30
SCONE, BEURRE & CONFITURE Le weekend !	5,50
Supplément beurre/confiture Beurre AOP Charentes Poitou et confiture bio du moment	+2,00

- GRANOLA -

HOME MADE ORGANIC GRANOLA

Notre granola bio et maison est concocté par Emma avec toutes nos graines du moment !

Flocons d'avoine, graines de courge, graines de sésame, noix, amandes, noix de pécan, flocons de sarrasin, graines de tournesol, graines de kasha
Parfumé au curcuma, gingembre & cannelle via Nomie Epices. Sirop d'agave.

VERRINE DE GRANOLA Verrine de granola & fromage blanc	3,50
BOWL DE GRANOLA Fromage blanc, granola et fruits bio de saison	8,50
SACHET DE GRANOLA Sachet de 250 grammes au rayon épicerie	8,90

- BOISSONS CHAUDES -

HOT DRINKS

Nos suggestions de boissons pour le petit dej !

CHOCOLAT CHAUD 6,00

MAISON & BIO !

Organic & homemade Hot Chocolate

Pistoles de chocolat noir bio & équitable
Lait bio demi écrémé Laiterie de Verneuil
Épices de Nomie

Thé éthique & bio sourcé par Le Parti du Thé (Paris 11ème)

THÉ EARL GREY	5,20
BREAKFAST TEA	5,20

Café éthique & bio sourcé et torréfié par Beans on Fire (Paris 11ème)
Lait bio demi écrémé /ou/ Boisson avoine bio

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,20
DOUBLE ESPRESSO	3,70
AMERICANO	2,70
CAFÉ LATTE	4,90
GRAND CAFÉ LATTE	5,20
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,20
OPTION BOISSON AVOINE BIO	+0,50

- BOISSONS FRAÎCHES -

FRESH DRINKS

JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,50
JUS MAISON Jus préparé maison à l'extracteur de fruits ! Pomme, carotte, orange, gingembre	6,00
JUS DE POMME COQ TOQUÉ	5,00
JUS DE POIRE COQ TOQUÉ	5,00

Déjeuner LUNCH

TARIFS "À EMPORTER / SUR PLACE"

Service de 12h à 15h

- ENTRÉES -

SOUPE

Soupe du moment, légumes bio de saison

Petite
4,70 / 5,50
Grande
6,00 / 7,00

FOCACCIA

Jeudi / Vendredi
Coulis de tomate, mozzarella, oignon rouge, graines de courge & tournesol, herbes de Provence

4,70 / 5,00

SCONE SALÉ

Mercredi / Samedi / Dimanche
Curcuma, emmental, graines de courge & tournesol, herbes de Provence

4,70 / 5,00

ENTRÉE FRAÎCHEUR

Mercredi / Jeudi / Vendredi
Salade fraîcheur ou entrée du moment : voir menu

5,00 / 5,50

- SANDWICHES -

SANDWICH "PASTRA"

Pain bun maison la semaine, pain de mie maison le weekend
Pesto maison, confit d'oignon rouge maison, pickles maison, crudités, salade, pastrami de dinde Will's Deli

8,50 / 9,50

SANDWICH "VG"

Le même que le "Pastra" mais avec de la Tomme de Savoie au lieu du pastrami !

8,50 / 9,50

"EGG TAMAGO"

Pain bun maison, oeuf tamago bio extra frais, mariné au soja, vinaigre de riz et mirine, mayo du moment

8,50 / 9,50

LE CROQUE-MONSIEUR

Vendredi / Samedi / Dimanche
Le Classique : Jambon blanc sans nitrite, béchamel au zaatar & paprika fumé, emmental, cheddar, pain de mie maison

9,00 / 10,00

Croque entier
+salade verte
12,00 / 13,50

Demi-croque
+salade verte

9,00 / 10,00

L'éphémère : Légume rôti, béchamel au zaatar & paprika fumé, mozzarella, confit d'oignon rouge, pain de mie maison

- PLATS -

QUICHE & SALADE

Quiche Lorraine : bacon, emmental, noix de muscade râpée
Quiche végétarienne : voir menu du jour
Accompagnement salade verte

8,50 / 9,50

BOWL DU MOMENT

Légumineuse/Céréale, légume rôti, crudités, pickles maison, graines, herbes fraîches, salade : voir menu du jour !

9,50 / 10,50

PLAT DU JOUR

Voir menu du jour !

Mercredi : plat végétarien

Jeudi : plat carné

Vendredi, c'est croque-monsieur !

13,00 / 14,00

ASSIETTE DU WEEKEND

Le weekend, sur place uniquement

Oeufs brouillés (bio, extra frais),
AU CHOIX : bacon OU sélection de fromages sur toasts de pain de mie maison,
Accompagnement pommes de terre rôties aux épices, salade, pickles, graines

Supplément bacon ou fromage

10,00

+2,00

- EXTRAS -

SALADE VERTE

Salade verte assaisonnement maison, graines & pickles maison

3,00 / 3,50

- DESSERTS -

VOIR VITRINE !!!

Cookie, Cheesecake, Tarte Mont-Blanc, etc.

NOS VALEURS

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ
3 ÉCOTABLES

Ingrédients bio, labellisés,
de saison, bien sourcés !

FORMULES MIDI

TARIFS "À EMPORTER / SUR PLACE"

Valables Mercredi, Jeudi, Vendredi de 12h à 15h

Prices "take away / on site" Wed. through Fri. 12pm to 3pm

- SUR LE POUCE -



ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 13,00 / 14,50

Plat : Salade fraîcheur, Soupe, Part de quiche

Les Entrées selon le menu du jour

- Scone salé ou Focaccia
- Salade Fraîcheur
- Soupe



* **Tout dessert jusqu'à 3,70**
(Supplément au-delà)

Tarif boisson en formule **1,50**

Eau Neuve plate 50cl ou
Eau Neuve pétillante 33cl



- QUICHE+SALADE / BOWL / SANDWICH -

ENTRÉE + PLAT 12,40 / 13,90

PLAT + DESSERT* 11,50 / 13,00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 15,50 / 17,00

- PLAT DU JOUR -

ENTRÉE + PLAT 15,90 / 17,40

PLAT + DESSERT* 15,20 / 16,70

ENTRÉE + PLAT + DESSERT* 19,20 / 20,70

VOIR MENU DU JOUR
AU TABLEAU



EMMA DUVÉRÉ

PARIS 11

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ 3 ÉCOTABLES

Ingrédients bio, labellisés, bien sourcés !

Tarifs TTC tous services compris, hors jours fériés & weekend

Tea Time

Tous les jours à partir de 15h
Tarif valable pour une personne
Price for 1 person

19€

- PÂTISSERIE / GÂTEAU -

Pastry or Cake

Cheesecake, tarte, cake...*

Voir vitrine !
(* +1€50 tarte du moment)

- COOKIE / VIENNOISERIE -

Cookie or Viennoiserie

*Chausson aux pommes, brioche,
croissant, cookie...!*

- BOISSON CHAUDE -

Hot Drink

*Chocolat chaud maison,
Thé de Noël, Café, Café latte*

- BOISSON FRAÎCHE -

Fresh Drink

*Jus d'orange pressé
Jus de pomme
Jus maison (+1€)
Limonade citron vert*

- MIGNARDISE -

Mini Pastry

Surprise !!!

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

- CAFÉ / COFFEE -

Café éthique & bio sourcé et torréfié par **Beans on Fire** (Paris 11ème)
Lait bio demi écrémé /ou/ Boisson avoine bio

ESPRESSO / ALLONGÉ	2,20
DOUBLE ESPRESSO	3,70
AMERICANO	2,70
CAFÉ NOISETTE	2,70
CAFÉ LATTE	4,90
GRAND CAFÉ LATTE	5,20
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	5,20
EXTRA SHOT	+ 1,00
OPTION BOISSON AVOINE BIO	+ 0,50

CHOCOLAT CHAUD 6,00

MAISON & BIO !

Organic & homemade Hot Chocolate

Pistoles de chocolat noir bio & équitable
Lait bio demi écrémé Laiterie de Verneuil
Épices de Nomie

- X LATTE -

CHAI LATTE	6,00
Épices de Nomie : cannelle verum, cardamome verte, gingembre, clous de girofle	
GOLDEN LATTE	6,00
Épices de Nomie : curcuma, poivre rouge de Kampot, soupçon de gingembre & cannelle	
MATCHA LATTE	6,00
Le célèbre thé de la cérémonie japonaise du thé, Matcha Kagoshima , sélectionné par Le Parti du Thé . Les feuilles sont ombragées avant la récolte, découpées puis finement broyées dans une meule en marbre	
Option boisson avoine bio +0,50	

- THÉ / TEA -

5,20

Le Parti du Thé (Paris 11ème) (ou) * Maison Vérantis

Le Breakfast : thé noir. Rwanda Kinihira. Un assemblage de notes boisées et légumineuses équilibrées

Earl Grey : mélange de cueillettes fines de thés noirs de Chine, de Ceylan et de Nilgiri, ce Earl Grey est doux, frais et soyeux, avec un puissant parfum bergamote

Thé des "Partisans" : thé noir parfumé. Cannelle, cardamome et agrumes avec... de petites pépites dorées et sucrées

Sencha : très grand thé en provenance de l'île de Kyushu. Des notes iodées et végétales très adoucies par la douceur de pointes fruits rouges ou noirs

Thé d'Essaouira : thés verts de Chine et du Japon, feuilles de menthe, pétales de rose, légères notes de fleur d'oranger

Jasmin : un grand thé vert pour toute la journée, parfumé par imprégnation naturelle des fleurs de jasmin

Genmaïcha * : thé vert Sencha, riz soufflé torréfié, maïs soufflé

Le Parfum : rhubarbe, cerise, fraise et figue sur un délicat thé vert : un mélange surprenant, un fruité très intense

Mister Green : vivifiant thé vert avec morceaux de gingembre et zestes de citron vert

Rooibos Vitalité * : brindilles du buisson d'Afrique du Sud, sans théine. Parfumées d'huile essentielle d'orange, de feuilles de mûrier, de cranberry et d'acérola déshydratés

Rooibos aux agrumes * : orange, bergamote, citron, pamplemousse, mandarine, pétales

L'infusion Bleue * : verveine, angélique, feuilles de myrte, menthe douce, citron, fenouil, pétales de bleuets

Toutes nos boissons sont bio !
Organic drinks

Boissons Fraîches

FRESH DRINKS

EAU NEUVE PLATE 50CL	1,90
EAU NEUVE PÉTILLANTE 33CL	2,20
EAU CELTIC PÉTILLANTE 50CL	3,00
LIMONADE CITRON VERT LEMONAID 33CL	5,00
JUS DE POMME OU POIRE 25CL	5,00
INFUSION SYMPLES 33CL :	5,00

Infusion Thym, Romarin, Menthe poivrée
et fruits jaunes (pur jus de Mirabelle de
Lorraine, Citron d'Italie et Argousier des Alpes)

BOISSONS MAISON

JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,50
JUS MAISON	6,00
Pomme, carotte, orange, gingembre	
THÉ GLACÉ	5,00
Thé vert, citron vert, gingembre	

Toutes nos boissons sont bio !
Organic drinks

Affogato



L'INCLASSABLE 5,50

Une boule de glace vanille bio concoctée
par Terre Adélice sur laquelle on verse
un espresso chaud

- NOS VALEURS -

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ 3 ÉCOTABLES



**ICI TOUT EST 100% FAIT MAISON
AVEC DES INGRÉDIENTS
SOIGNEUSEMENT SOURCÉS**

- Farines bio en direct des Moulins Decollogne (Ile-de-France)
- Œufs bio en direct de la Ferme de Mont Saint-Père, poules élevées en plein air (Sarthe)
- Beurre AOP Charentes Poitou
- Lait bio et demi écrémé de la Laiterie de Verneuil (Coopérative agricole en Touraine)
- Crème liquide AOP de Bresse 36% sans stabilisants via la Laiterie Gilbert Popincourt
- Sucre blond bio et équitable
- Chocolat bio et équitable
- Epices bio via Nomie épices
- Poudre d'amande bio d'Espagne
- Vanille de Madagascar bio et équitable
- Fruits & légumes bio de saison, au maximum local & direct producteur
- Fromages sourcés par la Laiterie Gilbert
- Viandes sourcées par la Boucherie Moderne
- Pastrami par Will's Deli