

HOMEMADE DRINKS

- Limonade Concombre et Menthe
- Thé Froid Menthe
- Limonade Gingembre Citron

25 cl

- 5,00
- 5,00
- 5,00

FRESH DRINK

SOFT DRINKS

- Coca-cola 33 cl
- Coca-cola zéro 33 cl
- Eau plate Henniez 50 cl
- Eau gazeuse Henniez 50 cl
- Iced Matcha*
- Iced Coffee*
- Sunset Matcha (matcha bio glacé, purée de framboise, lait)
- Tropic Matcha (matcha bio glacé, purée de mangue, lait)

*Lait végétal au choix + 0,80

- 4,00
- 4,00
- 4,00
- 4,00
- 6,80
- 6,80
- 7,80
- 7,80

BIÈRES

- Bière bouteille (Blonde) NOAM 33 cl

- 8,00

VIN AU VERRE

BLANC

- Domaine des Loliets « Les Traditions » Genève, Chasselas, 2019
- Domaine des Curiades, AOC GENÈVE, Chardonnay, 2021

1 dl

- 6,00
- 7,00

ROSE

- Domaine de Belambrée, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP 2022

- 6,00

ROUGE

- Domaine des Loliets « Les Innatendus », Genève, Garanoir, 2021
- Domaine des Curiades, AOC Genève, Pinot noir, 2021

- 7,00
- 8,00

*Lait végétal au choix + 0,80

COFFEE CORNER

Café de spécialité

HOT DRINK

- Expresso
- Double expresso
- Americano
- Macchiato *
- Cappuccino *
- Latte *
- Flat White *
- Mocaccino *
- Chocolat *
- Chai Latte *
- Matcha Latte *

- 4,00
- 6,00
- 4,00
- 4,80
- 6,00
- 6,00
- 6,80
- 6,80
- 6,80
- 6,80
- 6,80

THÉS - INFUSION BIO ANTHÉA

- Thé vert, Thé des montagnes, Détox
- Camomille, Verveine Citron, Menthe

- 5,00
- 5,00

PERFECT BALANCE

1 + 2 = 24,90

1. CHOISISSEZ VOTRE PLATTER VEGGIE

GREEK-INSPIRED MEDLEY • 🥗

Quinoa aux cranberries, aubergines rôties, salade méditerranéenne*, olives kalamata, feta et ktipiti.

QUINOA BERRY BLISS • 🥗

Quinoa aux cranberries, avocat, patate douce, coleslaw de chou rouge, mix graines et tzatziki.

REFRESHING SALAD MIX • 🥗 🥗

Salade mélangée, avocat, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, salade méditerranéenne*, grenades, sauce aux herbes et babaganoush.

LENTILS & SWEET POTATOES • 🥗

Salade mélangée, taboulé de lentilles, champignons poêlés, patate douce, feta, sauce miel-moutarde et houmous.

PINK HOUMOS HARMONY

Boulgour aux herbes, avocat, feta, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, pistache, rose et houmous de betterave.

2. AJOUTEZ UNE PROTÉINE

FALAFELS DE COURGETTE • 🥗

KEFTAS BEYOND MEAT • 🥗

POULET CONFIT MIEL-CITRON • 🥗

GRAVLAX DE SAUMON • 🥗 🥗

LEVANTINE DELIGHT • 🥗

Boulgour aux herbes, aubergine rôtie, crèmeux de pois chiches, patate douce, grenades, sauce tahini et babaganoush.

SEASONAL PLATTER • 🥗 🥗

Riz aux lentilles et aux épices, salade d'aubergines, poivrons marinés, grenades, amandes effilées, sauce tahini et houmous.

CREAMY SPICY DRIZZLE • 🥗 🥗

Pommes de terre confites, salade d'aubergines, carottes rôties, taboulé de lentilles, amandes effilées, sauce spicy et houmous de betterave.

GUACAMOLE TWIST • 🥗 🥗

Pommes de terre confites, champignons poêlés, carottes rôties, coleslaw de chou rouge, oignons frits, sauce spicy et guacamole.

TRUFFLED AVOCADO TWIST • 🥗

Riz aux lentilles et aux épices, avocat, champignons poêlés, carottes rôties, chips de pita, sauce truffe et houmous.

+ pommes de terre confites & salade

PLATTER PITA

CHICKEN • 24,90

Tzatziki, coleslaw de chou rouge, poulet confit au miel et citron, sauce aux herbes.

FALAFEL • 🥗 • 24,90

Houmous, salade méditerranéenne*, falafels de courgette, sauce spicy.

KEFTA • 🥗 • 24,90

Yaourt grec épicé, kefta Beyond Meat, salade méditerranéenne*, crèmeux de pois chiche, huile pimentée.

AVOCADO • 🥗 • 24,90

Houmous de betterave, avocat, feta, dentelle de concombre, oignons, pois chiches, pistaches et rose.

HALLOUMI • 🥗 • 24,90

Babaganoush, aubergine rôtie, salade d'aubergine, miel, halloumi, mélange d'herbes et grenades.

TO START

PITA ARTISANALE • 🥗 • 2,50

CHIPS PITA • 🥗 • 2,50

DIP OF THE DAY • 🥗 • 8

Dip au choix et chips de pita.

RED SUN GAZPACHO • 🥗 • 8

Soupe froide de tomates, poivrons rôtis, épices du Levant, feta et herbes fraîches.

PITA MOZZA TRUFFLE • 🥗 • 10

Pain pita chaud garni de mozzarella fior di latte et truffe.

TRUFFLE POTATOES • 🥗 • 12

Pommes de terre confites, sauce à la truffe et herbes fraîches.

EGGPLANT DUO • 🥗 🥗 • 12

Babaganoush, aubergine rôtie, feta, miel et pistache et rose.

LENTIL AND POACHED EGG • 🥗 🥗 • 12

Houmous, taboulé de lentilles, œuf* mollet et sauce aux herbes.

FALAFEL PINK HOUMOS • 🥗 • 13

Houmous de betterave, falafels de courgette et sauce spicy.

GRAVLAX • 🥗 • 16

Tzatziki, gravlax de saumon maison et grenades.

PLANT-BASED KEFTA • 🥗 • 16

Tzatziki, keftas Beyond Meat, sauce aux herbes et grenades.

BURRATA & PEPPER • 🥗 🥗 • 16

Burrata crémeuse et salade de poivrons marinés.

NORDIC PLATE • 🥗 • 17

Pommes de terre confites, tzatziki et gravlax de saumon maison.

TO BRUNCH

PANCAKES

Servis par 3

ORIGINAL • 🥗 • 14

Sirop d'érable, myrtille, fraise, grenade et banane.

BANANA • 🥐 • 15

Pâte à tartiner BIO, banane, noisettes.

U.S. ONE • 🥐 • 15

Œuf* au plat, bacon vegan, sirop d'érable.

SALMON • 16

Saumon gravlax, tzatziki, sirop d'érable.

BREAKFAST BOWL

GRANOLA BOWL • 🥗 • 12

Granola croustillant maison, yaourt grec, fruits frais et coulis du moment.

CHIA DELIGHT • 🥗 🥗 • 12

Pudding de chia au lait de coco, noisettes, fruits frais et coulis du moment.

AVOCADO TOAST

GREEN TOAST • 🥗 • 13

Pain bio aux graines, guacamole, feta, mix de graines.

PINK TOAST • 🥗 • 13

Pain bio aux graines, houmous de betterave, avocat, œuf* mollet et mix de graines.

YELLOW TOAST • 🥗 • 13

Pain bio aux graines, houmous, avocat, halloumi, miel et grenades.

WHITE TOAST • 🥗 • 16

Pain bio aux graines, tzatziki, avocat, gravlax de saumon maison et grenades.

EGGS CORNER

TURKISH EGGS • 🥗 🥗 • 14

Œufs* mollets, yaourt grec, herbes fraîches, huile pimentée.

SUNNY BRUNCH PLATE • 24,90

Œufs au plat, halloumi grillé, avocat, houmous de betterave, chips de pita, salade méditerranéenne et gravlax de saumon maison.

SWEET CORNER

HOME MADE

ORANGE CAKE • 🥐

5,50

PITA CHOCO-NOISETTE BIO

5,50

BANANA BREAD

5,50

GAZELLE CAKE • 🥗 🥗

5,50

INVISIBLE AUX POMMES

6,00

FONDANT CHOCOLAT • 🥗

6,50

BIG COOKIE BUTTER

7,00

SALADE DE FRUITS

8,00

good .
healthy.
eat fresh .
together.
local.
well.



LUNCH.

DIP
HONEST
FOOD