BRUNCH NOVEMBRE

UNIQUEMENT DISPONIBLE PENDANT LE WEEKEND
10H À 14H

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

SALÉ

GAUFRE SALÉE 14
gaufre à la patate douce · jambon La Vie · chou blanc, panais & échalottes rôtis · ciboulette · sauce à la moutarde & agave · amandes grillées · roquette

OU

sur demande GLUTEN FREE

THE FRENCH VEGAN 15
croissant · tofu brouillé · lardons grillés · cream cheese · potiron rôti à l'ail · roquette

OU

TARTINE GOURMANDE 12
pain au levain toasté · houmous citronné au persil · carottes rôties au sirop d'érable · topping de graines & oléagineux · feta

sur demande GLUTEN FREE

SUCRÉ

PANCAKES D'HIVER 10
fluffy pancakes · coulis de cassis · chantilly à la crème de marrons · éclats de marrons grillés

sur demande GLUTEN FREE

OU

RIZ AU LAIT 8
riz au lait à la vanille · courge kabocha caramélisée · noisettes torréfiées

GLUTEN FREE

OU

FEUILLETÉ GOURMAND 8
feuilleté à la poire · ganache au chocolat · chantilly au spéculoos · éclats de spéculoos

BOISSONS

BOISSON FROIDE

jus de fruits bio
(pomme/poire/cassis/abricot)
citronnade maison
thé glacé bio maison

+

BOISSON CHAUDE

espresso · double · allongé · americano · chocolat chaud · cappuccino · thé du moment

toute autre boisson de la carte en supplément de 2 €

28 €

formule enfant 15 €
boisson chaude/froide & assiette salée mini & assiette sucrée mini

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

BLACK

Espresso	2
Double · doppio	3
Allongé	3
Americano	3.8
V60 · 1 prs	5
CHEMEX · 2 prs	9.5

EXTRA

Chantilly végétale	1
Sirop caramel · vanille · noisette	0.5

WHITE

Noisette	3
Cortado	3.5
Cappuccino	4
Flat White	4.5
Latte	4.8
Latte Macchiato	5.5
Dirty Chaï Latte	5.5
Mochaccino	5.5

LAITS

avoine · soja	compris
amande · coco	0.5

Toute boisson est disponible en glacé · décaféiné

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

CHAUD

Chocolat chaud	5
Matcha Latte	5.5
Chaï Latte	5
Golden Milk	4.8
Thés · tisanes	4
GIMBER chaud	4
Citron chaud	4

FROID

Jus bio & artisanal	25cl	4
Thé glacé maison	30cl	4
Citronnade maison	30cl	4
Lemonaid · Sodas	33cl	4.5
Kombucha	33cl	5
GIMBER froid	33cl	4.5
Eau pétillante	25cl	2
Sirop à l'eau	25cl	3

grenadine · pêche · fraise · cassis · menthe · fleur de sureau · orgeat · violette

SMOOTHIES

choco	30cl	6

banane · cacao · beurre de cacahuète · lait végétal

smoothie du moment	30cl	6

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

NOIR

Earl Grey

Fruits tropicaux
assam, mangue, ananas, bleuet

VERT

Sencha

Gingembre citron

Matcha

Fleurs du soleil
sencha, mangue, rose, bergamote

TISANES

Verveine

Menthe poivrée

Tisane ayurvédique
cannelle, gingembre, girofle, cardamome

Douceur d'orient
rooibos, orange, gingembre, menthe

Rosée des Bois
hibiscus, raisins, fraise, framboise

Rooibos Capetown
rooibos aux agrumes, tonka, bleuet

Tous nos thés et toutes nos tisanes sont fournis par Chabiothé et 100% bio

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

SUCRE

jusqu'à 14h

Granola bowl **8**
yaourt végétal de soja bio · granola chocolat noisette fait maison · pépites de chocolat · fruits de saison

Chia bowl **8**
pudding de chia à la vanille · beurre de cacahuète · pépites de chocolat · fruits de saison · amarante soufflée · noisettes grillées



Pancakes ultra fluffy **10**
nappage au choix · fruits de saison
sirop d'érable / pâte à tartiner / spéculoos / confiture

disponible en version sans gluten



Crêpe
au sucre · fruits de saison **5**
pâte à tartiner / spéculoos / confiture **+ 1.5**

EXTRA : chantilly végétale **+ 1**

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.

ZEITGEIST

100% VÉGÉTAL · GOURMAND · FAIT MAISON

SALÉ

novembre

uniquement disponible du **lundi au vendredi jusqu'à 14h**

à partir de 9h00

The French Vegan **15**
croissant · tofu brouillé crémeux · lardons grillés · cream cheese · tomates cerises rôties à l'ail · salade

Tartine gourmande **12**
pain au levain toasté · houmous citronné au persil · carottes rôties au sirop d'érable · topping de graines & oléagineux · feta

sur demande GLUTEN FREE

à partir de 11h30

Millefeuille d'automne **14**
feuilletage · poêlée champignons de paris, shitakés & potimarron · oignons rouges · crème au haricots blancs · roquette · noix · ciboulette ·
crème balsamique

sur demande GLUTEN FREE

Quiche **10**
poireaux · lardons · feta · servie avec salade

Venez le weekend pour découvrir notre menu brunch !

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous les prix sont nets et service compris.