

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE BIO	3.5
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT	5.5
MOELLEUX CHOCOLAT VEGAN	3.5
MUFFIN AU CHOIX	3.2
TARTELETTE POMME & CANNELLE	4.5
TARTELETTE AU CITRON	4.5
TARTELETTE AU CARMEL	4.5
TARTELETTE POIRE, FRANGIPANE & SEIGLE	5.5
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	4.5
ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT	4.5
PASTEL DE NATA	2.5
MANHATTAN COOKIE BIO	4.5
COOKIE AU CHOIX	2.9
GAUFRE DE LIÈGE	3.9
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	5.9 23.5

Boissons Fraîches

JUS DE POMME BIO 25cl	4.5
JUS D'ORANGE 25cl	4.5
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID BIO 25cl	4.9
• pomme, charbon actif* et citron vert	
• carotte, gingembre et curcuma bio	
• poire, épinard et menthe bio	
CITRONNADE 33cl	4.5
SHOT DE SAISON BIO 60ml	3.3
carotte, gingembre, curcuma et poivre	
KOMBUCHA DE SAISON BIO 33cl	4.9
boisson fermentée aux agrumes et maté	
EAU PLATE OU EAU GAZEUSE	2.7

NOS ADRESSES

PARIS

VICTOIRES

5 rue des Petits Champs, 75001 Paris +33 1 42 60 15 24

SAINT-HONORÉ

18 place du Marché Saint-Honoré, 75001 Paris +33 1 42 96 31 70

MONTORGUEIL

2 rue des Petits Carreaux, 75002 Paris +33 1 42 21 14 50

MARAIS

18 rue des Archives, 75004 Paris +33 1 44 54 03 07

VARENNE

25 rue de Varenne, 75007 Paris +33 1 45 44 02 10

VICTOR HUGO

150 avenue Victor Hugo, 75016 Paris +33 1 47 04 79 11

LEPIC

31 rue Lepic, 75018 Paris +33 1 46 06 79 98

CHARONNE

24 rue de Charonne, 75011 Paris +33 1 48 06 72 04

BRETAGNE

29 rue Debelleye, 75003 Paris +33 1 44 78 08 95

SAINT-LAZARE

108 rue Saint Lazare, 75008 Paris +33 1 40 08 43 30

LES HALLES

97 rue Rambuteau, 75001 Paris +33 1 42 61 54 63

CHAMPS ELYSÉES

68 rue Pierre Charron, 75008 Paris +33 1 58 12 07 67

AIX-EN-PROVENCE

AIX-EN-PROVENCE

5 Place Richelme, 13100 Aix-en-Provence +33 4 42 23 48 57



GAGNEZ DU TEMPS, COMMANDEZ EN LIGNE

Commandez vos recettes préférées sur notre site internet en Click & Collect pour éviter la file. Choisissez le restaurant et l'horaire de collecte de votre choix et le tour est joué !

Origine des viandes: poulet label rouge, jambon et poitrine fumée de France.

Une allergie ? Demandez-nous la liste de nos allergènes.

Prix nets en Euros.

Le paiement par chèque n'est pas accepté. Chèque-repas accepté.



Nos oeufs, nos fruits et nos légumes sont issus de l'agriculture biologique autant que possible.

*produit conventionnel - photos non contractuelles



A EMPORTER

• M E N U D H I V E R •

FR

Qualité
Simplicité
Convivialité
Authenticité

Qualité

«Tout le monde peut être végétarien ou végétalien à temps partiel» - Alain Coumont

Cet hiver, sautez le pas en savourant à votre tour des recettes gourmandes et saines, 100% végétales comme notre dahl de lentilles corail.

#PETITSPAS



Petit-Déjeuner

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO	8.9
pain au chocolat ou croissant ou torsade vegan, baguette et pain, jus d'orange* ou pomme et une boisson chaude	
• avec une boisson double	+1
BREAKFAST BOWL BIO	9.9
œufs brouillés bio, duo de quinoa et lentilles, avocat, concombre, salade de jeunes pousses, ciboulette, coriandre, l'huile d'olive à la harissa	
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS BIO	7.9
servi chaud avec avocat, tomates cerises, pesto rosso, huile d'olive à la harissa et coriandre	
ŒUFS BROUILLÉS	7.5
avec une sélection de nos pains bio	
• avec avocat tranché	+2.5
• avec poitrine fumée	+3
• avec saumon fumé	+3.5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	8.5
avec saumon fumé, crème à l'aneth	
GÂTEAU FAÇON PAIN PERDU	5.9
préparé avec nos viennoiseries et servi avec banane et sauce chocolat	
GRANOLA PARFAIT	5.9
avec fruits frais, compotée pomme - poire et au choix yaourt bio ou spécialité au soja bio	
PORRIDGE VEGAN	7.9
servi avec flocons d'avoine préparé avec de la boisson de riz, granola bio, compotée de pomme-poire et fruits frais de saison	
SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	5.5
DÉLICE AUX GRAINES DE CHIA VÉGAN BIO	5.5
avec fruits frais et préparé avec de la boisson à l'amande	

Céréales, Yaourt & Fruits Frais

Tartines

AVOCAT BIO	6.9
servi sur notre pain de blé bio toasté, purée d'avocat, radis, pickles de concombres, super graines	
• avec œuf poché	+2
• avec poitrine fumée	+3
• avec du saumon fumé	+3.5
POULET LABEL ROUGE & AVOCAT	8.9
servi sur notre pain de blé bio, concombre, cébettes et purée d'avocat maison	
ATLANTIQUE	9.9
saumon fumé, concombres pickles, radis, sauce aux herbes, beurre, ciboulette et aneth	
RAINBOW TARTINE	8.9
servi sur notre pain de blé bio toasté chou-fleur* rôti au curcuma & caviar de lentilles avec pickles d'oignons rouges et coriandre	
POIRE & CHÈVRE	8.9
servi sur notre pain de blé bio toasté avec miel, noix et ciboulette	
POULET LABEL ROUGE & PROVOLA FUMÉE	8.9
servi sur notre pain de blé toasté, courgettes grillées, huile d'olive et basilic	
CROQUE MONSIEUR GRATINÉ	11.5
jambon blanc, Comté et Grana Padano servi avec une sauce acidulée à la tomate et salade de jeunes pousses	

Plats Chauds

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT	5.9
• à la part	19.9
• entière	
OMELETTE AU FOUR	8.9
champignons Portobello*, Grana Padano, cébettes	
SOUPE DU JOUR BIO	5.5
servie avec nos croûtons maison	
POT-AU-FEU BIO	
légumes de saison, pois chiches et harissa	
• avec duo de quinoa bio	7.9
• avec poulet label rouge	11.4

NOS FAVORIS

DÉJEUNER DU BOULANGER	11
grande soupe du jour et demi-tartine du jour servies avec salade de jeunes pousses	
DHAL DE LENTILLES CORAIL	9
avec butternut rôti, spécialité au soja et harissa	

Sandwichs

CIABATTA TOASTÉE	7.5
provola fumée, champignons Portobello*, chou-fleur*, butternut rôti	
	BAGUETTE PAIN DE BLÉ
POULET LABEL ROUGE & PURÉE D'AVOCAT MAISON	6.5 5.9
JAMBON BLANC & COMTÉ	5.9 5.5
SAUMON & CRÈME À L'ANETH	6.5 5.9
POIRE & CHÈVRE	6.5 5.9
avec mesclun, noix et huile d'olive	

Salades

SUPER GRAINES BOWL	10.9
lentilles citronnées, duo de quinoa, butternut et chou-fleur* rôti au curcuma, salade de jeunes pousses, gomasio, coriandre	
CHÈVRE CHAUD	10.9
toast de chèvre, miel, salade de jeunes pousses, pommes, champignons Portobello*, noix, radis, tomates cerises	
BUDDHA BOWL AU SAUMON	11.9
lentilles citronnées, avocat, pain nordique bio, crème à l'aneth, concombre, super graines bio, salade de jeunes pousses et huile d'olive citronnée	
CÉSAR	10.9
poulet, poitrine fumée, œuf dur, salade romaine*, chips de Grana Padano, croûtons maison et sauce César	
PETITES SALADES	
PORTOBELLO	4.9
duo de quinoa, chou-fleur rôti* au curcuma, salade de jeunes pousses, pickles oignons rouges	
ŒUF POCHÉ	4.9
lentilles citronnées, butternut rôti, salade de jeunes pousses	