



CARTE

Notre carte

Des ingrédients frais. Des recettes équilibrées. Une transparence nutritionnelle totale. Chaque plat est préparé à la commande avec des produits de qualité, parce que profiter d'un bon brunch ne devrait jamais vouloir dire renoncer à ce que l'on mange.

GUIDE DES ALLERGÈNES

Gluten Œuf Lait Fruits à coque Arachide Poisson Céleri Moutarde

ENTRÉES

A partager au centre de la table : levain, légumes de saison et les saveurs qui ouvrent l'appétit.

Blush & Roots Duo VÉGÉTARIEN	8.00 €
Duo de houmous (classique et betterave), tartines au levain et carotte braisée. 480 kcal · 15 g de protéines · 55 g de glucides · 22 g de lipides	
Sourdough & Tomato VÉGÉTARIEN	5.50 €
Pain au levain toasté avec tomate fraîche, huile d'olive et fleur de sel. 390 kcal · 6 g de protéines · 61 g de glucides · 13 g de lipides	
Patatas Bravas aux poivrons rôtis VÉGÉTARIEN	8.00 €
Notre version healthy des patatas bravas avec notre sauce brava maison. 390 kcal · 6 g de protéines · 61 g de glucides · 13 g de lipides	
Shakshuka eggs	13.00 €
Sauce rustique tomate et poivron mijotée, œufs de caille, mozzarella fraîche fondue et oignon nouveau, servie avec du pain artisanal. 520 kcal · 31 g de protéines · 34 g de glucides · 28 g de lipides	
Green shakshuka eggs	13.00 €
Poêlée crémeuse d'épinards et de courgette à l'ail et aux épices, avec mozzarella fraîche et délicats œufs de caille, terminée d'un filet d'huile et accompagnée d'une tartine croustillante. 480 kcal · 28 g de protéines · 36 g de glucides · 26 g de lipides	
Pernil & cheese Bikini	6.50 €
Sandwich chaud, doré et croustillant à la plancha. 480 kcal · 26 g de protéines · 48 g de glucides · 21 g de lipides	
Grilled chicken Bocata	8.50 €
Sandwich au poulet grillé avec coleslaw crémeux. 410 kcal · 42 g de protéines · 58 g de glucides · 22 g de lipides	

Croissant VÉGÉTARIEN	2.50 €
Croissant pur beurre classique.	
Croissant fourré	4.00 €
Croissant fourré au jambon et au fromage.	
XO EGGS BENEDICT	
Deux brioches toastées, roquette, deux œufs pochés, sauce hollandaise et épices XO.	
Norwegian Benedict XO (saumon)	16.00 €
Avec saumon fumé. 640 kcal · 28 g de protéines · 36 g de glucides · 40 g de lipides	
Iberico Benedict XO	16.00 €
avec épaule de porc ibérique 680 kcal · 30 g de protéines · 36 g de glucides · 46 g de lipides	
Avocado Benedict XO VÉGÉTARIEN	14.00 €
avec avocat frais de saison 620 kcal · 20 g de protéines · 38 g de glucides · 42 g de lipides	
Crispy Bacon Benedict XO	14.00 €
Avec un délicieux bacon croustillant 690 kcal · 26 g de protéines · 35 g de glucides · 48 g de lipides	

SUPPLÉMENTS ET EXTRAS

Personnalisez votre plat.

Avocat	+3.00 €	Jambon Ibérique	+4.50 €
Poulet Grillé	+4.00 €	Saumon Fumé	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mélange de Jeunes Pousses	+2.00 €
Pommes de Terre Sautées	+2.50 €	Œuf Poché	+2.00 €
Œufs Brouillés (2 pièces)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

OMELETTES SIGNATURE

Omelette crémeuse, servie avec du pain au levain.

Nordic Silk-Style Omelette 16.00 €

Saumon fumé, crème de ciboulette et caviar.

650 kcal · 34 g de protéines · 30 g de glucides · 45 g de lipides

Smoky Crunch Omelette 14.50 €

Bacon croustillant, beurre au sel noir et ciboulette fraîche.

680 kcal · 30 g de protéines · 30 g de glucides · 50 g de lipides

TARTINES

Le levain comme base de tout, généreusement garni de quoi se lever tôt avec plaisir.

Smoked Salmon Toast 14.50 €

Tartine de levain au saumon fumé, caviar, fromage frais, œuf poché, huile de ciboulette et mélange de jeunes pousses.

520 kcal · 27 g de protéines · 34 g de glucides · 30 g de lipides

• Deluxe Avocado Toast VÉGÉTARIEN 13.50 €

Tartine de levain à l'avocat, œuf poché, sauce crémeuse à l'avocat et mélange de jeunes pousses fraîches.

482 kcal · 18 g de protéines · 38 g de glucides · 28 g de lipides

Iberico Toast 14.50 €

Pain au levain avec tomate râpée, sel noir, roquette et fines tranches de jambon ibérique, avec amandes effilées toastées et mélange de jeunes pousses.

510 kcal · 26 g de protéines · 38 g de glucides · 28 g de lipides

Power Pork Toast 16.00 €

Deux tartines de levain à l'effiloché de porc, œufs au plat, roquette et graines.

820 kcal · 45 g de protéines · 48 g de glucides · 50 g de lipides

Capresse Toast VÉGÉTARIEN 12.50 €

Tartine de levain à la mozzarella fraîche, pesto, tomates cerises confites et roquette.

545 kcal · 18 g de protéines · 42 g de glucides · 32 g de lipides

SUPPLÉMENTS ET EXTRAS

Personnalisez votre plat.

Avocat	+3.00 €	Jambon Ibérique	+4.50 €
Poulet Grillé	+4.00 €	Saumon Fumé	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mélange de Jeunes Pousses	+2.00 €
Pommes de Terre Sautées	+2.50 €	Œuf Poché	+2.00 €
Œufs Brouillés (2 pièces)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

SALADES SIGNATURE

Fraîches, généreuses et de saison — pensées pour rassasier, pas seulement pour accompagner.

Fresh Chicken & Avocado Salad 15.90 €

Mélange frais de jeunes pousses avec graines et pomme verte, avocat et poulet grillé mariné au citron et aux herbes.

Terminée d'une vinaigrette aromatique au yaourt et aux épices.

540 kcal · 38 g de protéines · 28 g de glucides · 30 g de lipides

• Summer Burrata VÉGÉTARIEN 14.90 €

Mélange frais de roquette et d'épinards surmonté d'une burrata entière, servi avec des tomates cerises poêlées à l'huile d'olive. Terminée d'une touche de pesto, réduction de balsamique et amandes toastées, accompagnée de pain croustillant toasté.

620 kcal · 20 g de protéines · 34 g de glucides · 42 g de lipides

SUPPLÉMENTS ET EXTRAS

Personnalisez votre plat.

Avocat	+3.00 €	Jambon Ibérique	+4.50 €
Poulet Grillé	+4.00 €	Saumon Fumé	+4.00 €
Bacon	+3.00 €	Mélange de Jeunes Pousses	+2.00 €
Pommes de Terre Sautées	+2.50 €	Œuf Poché	+2.00 €
Œufs Brouillés (2 pièces)	+4.00 €	Mozzarella	+2.00 €

MENU ENFANTS

Une assiette simple et complète, pensée pour les plus petits.

Menu Enfants

9.90 €

Œufs brouillés, pain de levain toasté, bacon croustillant et fraises fraîches.

320 kcal · 18 g de protéines · 6 g de glucides · 24 g de lipides

BOWLS

Des bowls frais et colorés, avec fruits, céréales et juste ce qu'il faut de gourmandise.

Spirulina Bowl

13.50 €

Yaourt grec à la spiruline, mangue, myrtilles, granola maison et graines de chia.

Açaí Vitality Bowl

15.50 €

Açaí crémeux, granola maison, banane, fruits rouges, beurre de cacahuète et noix de coco.

Dragon Fruit Bowl

14.50 €

Mélange crémeux de fruit du dragon servi bien frais, avec fraises fraîches, mangue, kiwi, granola et graines de chia.

Greek Garden Bowl

13.00 €

Yaourt grec, granola maison, fruits rouges, miel et coulis de fraise.

SUPPLÉMENTS ET EXTRAS

Personnalisez votre plat.

Protéine Végétale

+2.00 €

Protéine + Créatine

+3.50 €

DOUCEURS

Parce qu'au brunch, il y a toujours de la place pour une touche sucrée.

Red Velvet Pancakes

14.00 €

Délicieuses red velvet pancakes fourrées d'un crémeux fromage frais soyeux, coulis de fraise et surmontées de fruits rouges frais.

Cookie XO

4.50 €

Nutella, chocolat fondant, cinnamon roll ou red velvet.

Apple Crumble Tart

6.50 €

Tarte aux pommes épicées cuites au four avec un crumble doré au beurre.

XO French Toast

13.00 €

Brioche dorée à la française avec sucre caramélisé et cannelle, servie avec fruits frais, coulis de fraise et mascarpone.

XO Supreme Brownie

4.00 €

Brownie au chocolat dense et fondant, saupoudré de sucre glace.

XO Cheesecake

6.50 €

Cheesecake crémeux.

Jarron de Avena cremosa de Pistacho

7.00 €

Avoine reposée avec boisson d'avoine, yaourt, crème de pistache et une touche de vanille, couronnée de crème de yaourt et amandes toastées.

Yogurt Cheesecake Parfait

8.00 €

Mélange crémeux de fromage frais, yaourt et vanille, servi en couches avec notre confiture maison et notre granola artisanal.

SMOOTHIES XO

Des smoothies frais, mixés minute pour toutes les envies.

Forest

6.50 €

Fruits rouges, banane, noix de cajou et boisson d'avoine.

Tropical

6.50 €

Mangue, fruit de la passion, ananas, banane, jus d'orange et lait de coco.

Fresh Red

6.00 €

Fruits rouges, banane, menthe et jus d'orange.

Crazy Monkey

6.80 €

Banane, beurre de cacahuète, flocons d'avoine, boisson d'avoine et un shot d'espresso.

Green Power

6.50 €

Avocat, banane, épinards et boisson d'avoine.

SUPPLÉMENTS ET EXTRAS

Personnalisez votre plat.		
Protéine Végétale	+2.00 €	Protéine + Créatine +3.50 €

JUS 100% NATURELS

Fraîchement pressés, sans rien d'ajouté.

Immune	5.80 €
Pomme verte, carotte, gingembre et orange.	
Detox	5.80 €
Pomme verte, concombre, épinards et citron.	
ABC	5.80 €
Pomme, betterave, carotte et orange.	
Jus d'Orange	4.50 €
Jus d'orange fraîchement pressé.	
Pink Lemonade	4.50 €
Citronnade fraîchement pressée avec une touche de fraise, eau et glace.	
Passion Fruit Mango Lemonade	4.50 €
Citronnade fraîchement pressée avec purée de fruit de la passion, une touche de mangue et glace.	

CAFÉ

Le rituel qui ouvre chaque visite — un café bien fait, sans complications.

Espresso	2.00 €
Espresso Double	2.70 €
Latte	3.50 €
Cappuccino	3.00 €

Americano	3.00 €
Flat White	3.70 €
Shot de Café Extra	1.00 €

LATTES SPÉCIAUX

Des cafés spéciaux pour celles et ceux qui cherchent un peu plus.

Mocaccino	4.50 €
Dirty Chai Latte	5.00 €
Chai Latte	4.50 €
Chocolat Chaud	4.00 €
Golden Milk	4.50 €
Pink Latte	4.50 €

MATCHA, THÉS ET BOISSONS FRAÎCHES

Matcha, thés en feuilles et boissons fraîches, pour tous les moments de la journée.

Matcha Latte	4.50 €
Matcha Latte Glacé	5.00 €
Thés XO	2.80 €
Sencha · Earl Grey · Menthe · English Breakfast · Fruits Rouges · Jasmine Green · Camomille.	
Americano Glacé	4.00 €
Latte Glacé	4.50 €
Chai Latte Glacé	4.50 €