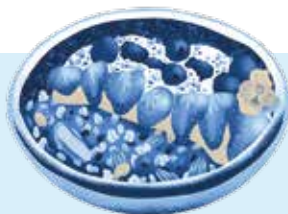


Between Earth & Ocean



- Eggs Benedict:** Pain de campagne, guacamole maison, au choix saumon-fumé ou bacon de bœuf, deux œufs pochés, sauce Hollandaise maison. 20.00€
- Shakshuka:** Cassolette à base de tomates fraîches, caviar d'aubergines, poivrons frais, ail frais, œufs au plat et feta grillée. 19.00€
- Eggs & Bacon:** Oeufs brouillés ou au plat, bacon caramélisé, halloumi et avocat. 17.00€
- Mediterranean toast:** Pain de campagne, houmous, aubergines, tomates confites, olives, oignons confits, roquette, feta grillée, œufs pochés ou brouillés. 17.00€
- Avocado salmon toast:** Pain de campagne, stracciatella maison, tranches de saumon fumé, tranches d'avocat, grenade, feta, graines de chia, œufs pochés ou brouillés. 19.00€
- Turkish eggs:** Oeufs pochés sur un lit de yaourt grec, assaisonnés aux herbes fraîches, arrosés de beurre fondu au piment, pignons de pin, accompagné de tranches de pain libanais. 17.00€
- Burger Azur:** Effiloché de boeuf mariné en cuisson lente, cheddar mûré, roquette et sauce maison. Servi avec des frites ou frites de patate douce. 25.00€
- Croque à la truffe:** Pain de campagne, bechamel à la truffe, jambon de poulet, mozzarella, parmesan. Servi avec frites de pommes de terre ou patates douces. 19.00€
- Œufs brouillés à la truffe noire:** Oeufs brouillés à la tartufata, crème de champignons shiitake, épinards. 22.00€

SUPPLEMENTS

Bacon de boeuf	+5€	Œuf (cuisson au choix)	+3€
Halloumi	+5€	Avocat tranché	+3€
Pommes de terre ou patates douces	+6€	Stracciatella Zaatar avec huile d'olive	+7€

Sweets

- Pancakes Fruits rouges:** Crème vanille, croustillant chocolat blanc, mélange de fruits rouges, servi avec du sirop d'érable ou sauce chocolat noisettes maison. 15.00€
- Pancakes banane & caramel:** Crème vanille, morceaux de banane, copeaux de chocolat, concassé de pistaches, nappé d'une sauce caramel beurre salé maison. 15.00€
- Pancakes tiramisu:** Crème de mascarpone, nutella, café, poudre de cacao & noisettes torréfiées. 15.00€
- French Toast:** Brioche caramélisée façon pain perdu, ganache montée à la fleur d'oranger, praliné pistaches maison, pignons de pin torréfiés & éclats de pistaches. 15.00€
- Granola Bowl:** Crème au chocolat, granola fait maison, myrtilles, banane, pépites de chocolat. 15.00€

♥ Best Seller

Brewed with love.

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	2.70€
Double Espresso	4.50€
Latte	5.00€
Noisette	3.50€
Cappuccino	5.00€
Flat white	6.00€
Macchiato Latte	5.00€
Chai Latte	5.50€
Rose & Cardamome Latte	6.00€
Chocolat Chaud	5.00€
Thé Damman Frères	7.00€
Americano	4.50€
Matcha Latte	5.50€
Gingerbread Latte	7.00€

BOISSONS FROIDES

Latte Glacé	5.50€
Matcha thé Glacé	6.00€
Chai Latte Glacé	6.00€
Americano Glacé	5.00€
Rose & Cardamome Glacé	6.50€
Chocolat glacé maison	5.00€

En supplément:

- Lait végétal (soja, avoine, coco & amande) 1€
- Crème fouettée 1€
- Extra-Shot de café 1,50€
- Sirop de caramel 1€
- Sirop de noisette 1€
- Sirop de vanille 1€

SMOOTHIES (lait d'avoine)

- Smoothie tarte aux pommes:** (Yaourt grec, pomme, cannelle, vanille & flocons d'avoine) 8.00€
- Smoothie belle Hélène:** (Poires, chocolat & vanille) 8.00€
- Coffee smoothie:** (Banane, café, sirop d'érable & cacao) 8.00€

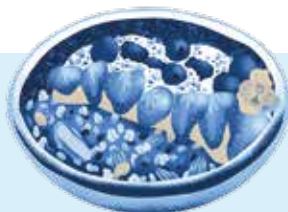
JUS : FRAICHEMENT PRESSES

- Green:** (Pommes, citron, concombre, menthe & épinards) 8.00€
- Amber:** (Carottes, ananas, gingembre frais & curcuma) 8.00€
- Rosso:** (Betteraves, pommes, gingembre frais) 8.00€
- Fleur & citron:** (Citron, zeste de citron, fleur d'oranger & sirop d'agave) 8.00€
- Zeste d'or:** (Citron, zeste, lait de coco, fleur d'oranger & sirop d'agave) 8.00€
- Jus d'oranges pressées** 7.00€



Café_la petite bleue

Between Earth & Ocean



- Eggs Benedict:** Country bread, homemade guacamole, smoked salmon or beef bacon, two poached eggs, homemade Hollandaise sauce. 20.00€
- Shakshuka:** Fresh tomatoes, fresh red peppers, garlic, fried eggs and grilled feta. 19.00€
- Eggs & Bacon:** Scrambled or fried eggs, caramelized bacon, halloumi cheese and avocado. 17.00€
- Mediterranean toast:** Country bread, hummus, eggplants and candied tomatoes, pickled onions, arugula, grilled feta, poached or scrambled eggs. 17.00€
- Avocado salmon toast:** Country bread, homemade stracciatella, smoked salmon, sliced avocado, pomegranate, feta, chia seeds, poached egg or scrambled eggs. 19.00€
- Turkish eggs:** Two poached eggs on a bed of Greek yogurt, seasoned with fresh herbs, drizzled with spicy butter, pine nuts served with slices of pita bread. 17.00€
- Burger LPB:** Slow cooked pulled beef with homemade seasoning, caved cheddar, arugula and homemade sauce. Comes with French fries or sweet potato 25.00€
- Truffle croque:** Country bread, truffle bechamel, chicken ham, mozzarella and parmeiggiano cheese. Comes with potatoes fries or sweet potatoes fries. 19.00€
- Black truffle scrambled eggs:** Scrambled eggs with tartufata, shiitake mushroom cream, spinach. 22.00€

EXTRAS

Beef bacon	+5€ Extraegg (at choice)	+3€
Halloumi cheese	+5€ Sliced avocado	+3€
Potatoes or sweet potatoes	+6€ Stracciatella Zaatar with olive oil	+7€

Sweets

- Red berries pancakes:** Vanilla cream, white chocolate crunch, red berries comes with maple syrup or homemade chocolate hazelnut sauce. 15.00€
- Banan and caramel pancakes:** Vanilla cream, banana slices, chocolate chunks, crushed pistachios topped with a salted butter caramel sauce. 15.00€
- Pancakes tiramisu:** Mascarpone cream, nutella, coffee, cacao powder, hazelnut chunks. 15.00€
- French Toast:** Caramelized brioche like French toast, orange blossom whipped ganache, homemade pistachio praline, toasted pine nuts & crushed pistachios. 15.00€
- Granola Bowl:** Chocolate cream, homemade granola, blueberries, banana, chocolate chips. 15.00€

♥ Best Seller

Brewed with love.

HOT BEVERAGES

Espresso / Lungo	2.70€
Double Espresso	4.50€
Latte	5.00€
Espresso Macchiato	3.50€
Cappuccino ♥	5.00€
Flat white	6.00€
Macchiato Latte	5.00€
Chai Latte ♥	5.50€
Rose & Cardamome Latte ♥	6.00€
Hot Chocolate	5.00€
Dammann Frères Tea	7.00€
Americano	4.50€
Matcha Latte	5.50€
Gingerbread Latte	7.00€

COLD BEVERAGES

Iced latte	5.50€
Iced matcha latte	6.00€
Iced chai latte	6.00€
Iced americano	5.00€
Iced rose & cardamome latte	6.50€
Homemade iced chocolate	5.00€

Extra ingredients:

- Plant milk (soy, oat, coco & almond)	1€
- Whipped cream	1€
- Extra-Shot of coffee	1,50€
- Caramel	1€
- Hazelnut	1€
- Vanilla syrup	1€

SMOOTHIES (Oat milk)

- Apple pie smoothie:** (Greek yogurt, apple, cinnamon, vanilla & oat flakes) ♥ 8.00€
- Belle Hélène smoothie:** (Pear, chocolate, vanilla) 8.00€
- Coffee smoothie:** (Banana, coffee, mapple syrup, cacao) ♥ 8.00€

HOMEMADE JUICES : FRESHLY SQUIZED

- Green:** (Apple, lemon, cucumber, mint & spinach) ♥ 8.00€
- Amber:** (Carrot, pineapple, fresh ginger & turmeric) ♥ 8.00€
- Rosso:** (Fresh beetroot, apples, fresh ginger) 8.00€
- Fleur & citron:** (Lemon, zest, orange blossom & agave syrup) 8.00€
- Zeste d'or :** (Lemon, zest, coco milk, orange blossom & agave syrup) ♥ 8.00€
- Fresh orange juice** 7.00€



Café_la petite
bleue