

TARTINES & FLATBREADS

Fait avec du pain de blé au levain artisanal.

	TOAST AVOCAT	69
	guacamole, concombre, radis, super graines et sel citron-cumin	
	• avec œufs brouillés	79
	• avec saumon Atlantique fumé	89
	TARTINE SAUMON FUMÉ	79
	saumon Atlantique fumé, pain nordique, ricotta aux herbes, concombres, pousses	
	TOAST POULET COURGETTES & PARMESAN	89
	pain de blé au levain toasté avec poulet fermier, parmesan, courgettes grillées, huile de basilic et persil	
	FRENCH GRILLED CHEESE	95
	Brie, bacon de bœuf, oignons caramélisés, champignons, noisettes, servi avec une salade	
	FLATBREAD ITALIEN AU LEVAIN	95
	stracciatella, légumes grillés, pesto maison, sauce tomate	
	• avec poulet	125
	FLATBREAD FORESTIER AU LEVAIN	95
	crème d'aubergines, champignons de Paris, pickles d'oignons, fêta, germes, dukkah, huile de truffe blanche	
	• avec poulet	125

CROQUES & SANDO

Servis avec une salade.

CROQUE SPICY TUNA	85
pain de blé au levain toasté avec thon, houmous, ciboulette, tabasco, concombre, tomates	
PHILLY PASTRAMI	89
pain de blé au levain toasté avec pastrami, houmous de betterave, fromage Gouda, choux rouge mariné, cornichons, oignons caramélisés	
CROQUE MONSIEUR	89
pain de blé au levain toasté avec charcuterie de poulet, fromage Gouda, sauce béchamel & sauce tomate	
CHICKEN BRIOCHE BUN	89
poulet, oignons caramélisés, champignons de Paris, fromage Gouda et sauce tomate	
SHOKUPAN TRUFFLED CHICKEN	89
tranches de pain brioché shokupan grillées, poulet émincé, mayonnaise à la truffe blanche, mesclun servi avec pommes grenailles	

Découvrez nos MEILLEURS CHOIX

Explorez des repas sains et gourmands qui raviront vos papilles tout en vous donnant l'énergie nécessaire pour votre journée. **Le saviez-vous?** Les plats affichant le symbole  **MEILLEURS CHOIX** respectent au moins **5 des 6 critères** validés par notre nutritionniste.

-  50%+ de protéines végétales
-  80g+ de fruits et légumes
-  7g+ de fibres
-  <10% de calories de sucres ajoutés
-  5g+ de fruits à coque
-  <10% de calories de graisses saturées

NOS COMBOS

Servis avec citronnade classique, ou eau plate, ou eau gazeuse et dessert du jour.

	DÉJEUNER DU BOULANGER	119
	soupe au choix et demi-tartine du jour	
	TARTINE LUNCH	119
	tartine saumon fumé, ou tartine thon, ou tartine avocat	
	DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	119
	quiche du jour servie avec une salade	

SALADES & BOWL

Servies avec du pain au levain artisanal.

SALADE BURRATA	95
burrata, tagliatelles de courgettes, duo de tomates cerises crues et rôties, sauce pesto maison	
CÉSAR AVEC POULET	95
poulet, bacon de bœuf, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons maison, salade, sauce césar maison	
HALLOUMI HARVEST BOWL	95
halloumi grillé, fregola aux herbes, baba ghanouj, courge rôtie, houmous de betterave, pickles d'oignons, amandes effilées, sauce myrtille-balsamique maison	
SASHIMI SALMON BOWL	95
sashimi de saumon, quinoa, avocat, choux rouge, radis, concombre, carottes, sauce ponzu	
MEDITERANEAN TUNA BOWL	95
rillettes thon aux herbes, fêta, oeuf dur, tomates cerises, concombre, radis, olives noires, oignons rouges, sauce green goddess et pommes grenailles	

PLATS CHAUDS

	SOUPE DU JOUR	59
	servie avec pain au levain et beurre	
	QUICHE	79
	• Lorraine	
	• Végé: épinards, champignons de Paris, poireaux, fromage Gouda	
	GNOCCHIS MAISON	119
	gnocchis au levain artisanal , stracciatella, épinards, sauce aux tomates cerises, pesto maison	
	SAUMON ET LÉGUMES D'HIVER	129
	pavé de saumon cuit en papillote, servi avec champignons de Paris, légumes grillés, pommes grenaille, gremolata aux baies roses	
	FREGOTTO LPQ	129
	fregola façon risotto, suprême de poulet, crème de courge, courge en cubes, roquette, noisettes	

MENU ENFANT

KIDS MENU 79 - Choisissez un élément par catégorie. accompagnés d'une petite salade & pommes grenailles.

PLAT	BOISSON	DESSERT
• demi croque monsieur	• citronnade framboise	• mini brownie
• demi croque thon	• jus d'orange	• yaourt à la compote
• gnocchis à la tomate	• eau plate	• salade de fruits

VIENNOISERIES PUR BEURRE AU LEVAIN ARTISANAL

CROISSANT	8	Un goût réconfortant Généreuses et pur beurre, nos viennoiseries au levain artisanal sont confectionnées avec des ingrédients de qualité, comme notre savoureux chocolat belge. <i>Découvrez nos viennoiseries maison, disponibles au comptoir</i>
PAIN AU CHOCOLAT	9	
PAIN SUISSE	12	
TORSADE AU CHOCOLAT	12	
PAIN AUX RAISINS	12	

PÂTISSERIES & CAKES MAISON

MUFFINS	24	TARTELETTES	32
• chocolat		• aux fruits rouges	
• fruits rouges		• citron meringuée	
• pomme cannelle		• passion	
MANHATTAN COOKIE	24	AMANDINE POMME-CANNELLE	32
COOKIE TOUT CHOCO	26	TARTELETTE ST-HONORE VANILLE CARAMEL	38
BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR BELGE	28	TARTELETTE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	38
ECLAIR AU CHOCOLAT	28	TARTELETTE CHOCOLAT BELGE	38
CAKES	32	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	38
• marbré chocolat noisette		FORÊT-NOIRE	38
• matcha chocolat blanc		FRAMBOISIER	38
• rose framboise		CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE	38
FLAN VANILLE BOURBON	32	MACARON PISTACHE FLEUR D'ORANGER	38
MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL	32	PARIS-BREST	38
PAVLOVA	32	PROFITEROLE	38
		CARROT CAKE	42
		RED VELVET	42

ALLERGÈNES

Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition. Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites). Nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

CAFÉS

ESPRESSO	28
DOPPIO (double espresso)	30
AMERICANO	30
NOISETTE espresso et nuage de lait	30
CAFÉ CRÈME	35
CAPPUCCINO	35
FLAT WHITE double espresso crème	35
LATTE MACCHIATO	38
MOCACCHINO	42
CARAMEL MACCHIATO	42

THÉS & INFUSIONS

THÉ À LA MENTHE	28
THÉ NOIR BIO English Breakfast, Earl Grey	35
THÉ VERT BIO Chunmee, Jasmin	35
INFUSIONS BIO Rooibos, Camomille, Verveine	35
ELIXIR GINGEMBRE gingembre, citron, menthe et miel	42

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE lait et chocolat noir Belge fondu	39
CHAÏ LATTE thé Masala Chaï, lait et cannelle	45
GOLDEN LATTE curcuma, lait et miel	45
MATCHA LATTE ceremonial grade matcha	45
PISTACHIO LATTE	45
UBE LATTE	45

L'histoire de l'éllixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques, présente sur notre menu depuis les tout premiers jours. Notre élixir gingembre est une infusion bio avec du gingembre fraîchement râpé, du citron, du sirop d'agave et de la menthe fraîche — une préparation vibrante conçue pour votre bien-être et l'éveil des sens.

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON CHAUDE OU FROIDE

lait végétal (amande, avoine, soja ou coco)	+10
extra shot espresso	+10
crème Chantilly	+10
sirops et sauces	+5

ALLERGÈNES

Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent.
Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition.
Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites).
Nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire.
Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

JUS FRAIS

JUS D'ORANGE	32
CITRONNADE MAISON	32
CITRONNADE FRAMBOISE	35
SPICY SUNRISE orange, carotte, gingembre et curcuma	38
ORANGE VIT C	38
GREEN DETOX épinards, concombre, pomme, orange et citron	45
RED BOOST betterave, carotte, orange, citron et gingembre	45
DRIVE ME MANGO mangue, orange, bergamotte et citron	45
HIBI BERRY hibiscus, fraise, framboise, citron et menthe	45

EAUX & BULLES

EAU PLATE petite (50cl) grande (75cl)	15 32
EAU PÉTILLANTE petite (50cl) grande (75cl)	15 35
KOMBUCHA fruits rouges ou exotique	38
PASSION YUZU SPRITZ fruits de la passion, purée de Yuzu et eau pétillante	38

ALLERGÈNES

Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent.
Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition.
Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites).
Nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire.
Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

SMOOTHIES

STRAWKID fraise, banane, yaourt et miel	45
COCO CRUSH ananas, coco, lait et graines de chia	48
CHOCO PEANUTS beurre de cacahuète, banane, pépité de chocolat noir, granola maison et lait	48
BLUE POWER myrtilles, bananes, spiruline et lait d'amande	48
GLOWBERRY açaï, purée de fruits rouges, lait de coco et yaourt	48

CAFÉS & THÉS GLACÉS

CAFÉ GLACÉ	32
LATTE GLACÉ	38
THÉ GLACÉ MAISON English Grey citron ou pêche ou Jasmin	38
FRAPPUCCINO vanille ou chocolat ou caramel	45
MATCHA LATTE GLACÉ ceremonial grade matcha	45
MATCHA MANGUE ceremonial grade matcha, purée de mangue, lait de coco	48
MATCHA FRUITS ROUGES ceremonial grade matcha, purée de fruits rouges, lait d'amande	48
TIRAMISU LATTE espresso shot, crème mascarpone, poudre de cacao, lait d'avoine	48
TOFFEENUT LATTE espresso shot, sauce caramel, noisettes, lait d'avoine	48



M E N U



DISCOVER OUR
STORIES ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity



Quality

Sourced from local farms, 90% of our fruits and vegetables are organic, ensuring quality and freshness for you.

BREAKFAST	
served with orange juice or juice of the day and a classic hot drink.	
LE PAIN QUOTIDIEN BREAKFAST	69
pain au chocolat or butter croissant or 2 mini pastries, served with a selection of breads, jam and spreads	
BELDI	59
trio of msemmen, barley harcha and olive harcha, served with ricotta, olives and honey	
• with khlii eggs	89
NORDIC BREAKFAST	95
Atlantic smoked salmon tartines with ricotta on Nordic bread, served with a mini porridge	
HEALTHY BREAKFAST	95
avocado toast and mini granola parfait	
BRIOCHEs, PANCAKES & BUTTER CROISSANTS	
CHARCUTERIE & CHEESE BUTTER CROISSANT	42
butter croissant with chicken charcuterie and Gouda cheese, served with home made tomato sauce	
SMOKED SALMON BUTTER CROISSANT	59
butter croissant with salmon, spinach, button mushrooms and herb ricotta	
SWEET BRIOCHE PERDUE	65
butter brioche, served with seasonal fruits, red fruit compote, vanilla cream and homemade granola	
MINI PANCAKES	65
• red berries: sweet poffertjes served with red fruit compote, vanilla cream, fresh berries and homemade granola	
• choco banana: sweet poffertjes served with dark chocolate chips, banana, sliced almonds, and Belgian dark chocolate sauce	
THE SAVOURY PANCAKES STACK	69
stack of 3 pancakes, smoked beef bacon, topped with maple syrup	
• with eggs	79
SAVOURY BRIOCHE PERDUE	79
buttery brioche, fried egg, herb ricotta, spinach and button mushrooms	
• with smoked salmon and avocado	95
SIDES	
CHARCUTERIE AND/OR GOUDA CHEESE	30
GUACAMOLE	30
HUMMUS	30
HALLOUMI	35
SMOKED ATLANTIC SALMON	45

EGGS	
served with sourdough wheat bread.	
SCRAMBLED EGGS OR OMELETTE	39
• with avocado	55
• with charcuterie and/or cheese	55
SCRAMBLED EGGS WITH KHLII	49
SHAKSHUKA EGGS	55
duo of peppers, two fried eggs, tomatoes and olive oil	
SOURDOUGH FLATBREAD	69
sourdough flatbread topped with two fried eggs, labneh, roasted cherry tomatoes and homemade za'atar	
TURKISH EGGS	69
two poached eggs on garlic yogurt, tomato sauce, spicy oil and pickled onions, served with toasted wheat sourdough	
• with halloumi or feta	89
BREAKFAST BOWL	75
two fried eggs, quinoa tabbouleh, avocado, cherry tomatoes, greens, chives, lemon and tomato salsa	

BRUNCH

135

our brunch is served daily with a selection of breads, orange juice or juice of the day and a classic hot drink of your choice, served with jam and spreads

BUILD YOUR BRUNCH

Choose one item from each category

VIENNOISERIE

• butter croissant

• pain au chocolat

• raisin roll

PROTEIN

• scrambled eggs

• quinoa tabbouleh

• charcuterie & cheese

HALF OPEN TARTINE

• avocado

• smoked salmon

• tuna

DESSERT

• granola parfait

• fresh fruit salad

• hot quinoa porridge

CEREALS, FRUITS & YOGURT	
FRESH FRUIT SALAD	45
seasonal fruits, red berries, bananas and fresh mint	
GRANOLA PARFAIT	60
homemade honey granola, yogurt, fruit compote, mixed berries, banana, and fresh mint	
CHIA BOWL	60
chia pudding with red berries, coconut milk, Belgian dark chocolate and fresh mint	
HOT QUINOA PORRIDGE	60
quinoa cooked as a porridge with dates, raisins, nuts, apples, bananas and cinnamon	
AÇAÍ BOWL	65
açai, seasonal fresh fruits, almond milk and homemade granola	

TARTINES & FLATBREADS

Made with our artisanal wheat sourdough bread.

	AVOCADO TOAST ^v	69
	guacamole, cucumber, radish, mixed seeds and lemon-cumin salt	
	• with scrambled eggs	79
	• with Atlantic smoked salmon	89
	SMOKED SALMON TARTINE	79
	Atlantic smoked salmon, Nordic bread, herb ricotta, cucumber and sprouts	
	CHICKEN, ZUCCHINI & PARMESAN TOAST	89
	toasted sourdough bread with farmhouse chicken, parmesan, grilled zucchini, basil oil and parsley	
	FRENCH GRILLED CHEESE	95
	brie, beef bacon, caramelized onions, mushrooms, hazelnuts, served with a salad	
	ITALIAN SOURDOUGH FLATBREAD	95
	stracciatella, grilled vegetables, homemade pesto, tomato sauce	
	• with chicken	125
	WOODLAND SOURDOUGH FLATBREAD	95
	aubergine cream, button mushrooms, pickled onions, feta, sprouts, dukkah and white truffle oil	
	• with chicken	125

CROQUES & SANDO

Served with a salad.

SPICY TUNA CROQUE	85
toasted wheat sourdough bread with tuna, houmous, chives, tabasco, cucumber and tomatoes	
PHILLY PASTRAMI	89
toasted sourdough wheat bread with pastrami, beetroot hummus, Gouda, pickled red cabbage, gherkins and caramelised onions	
CROQUE MONSIEUR	89
toasted wheat sourdough bread with chicken charcuterie, Gouda cheese, béchamel and tomato sauce	
CHICKEN BRIOCHE BUN	89
chicken, caramelized onions, button mushrooms, Gouda cheese and tomato sauce	
SHOKUPAN TRUFFLED CHICKEN	89
grilled slices of shokupan brioche bread, minced chicken, white truffle mayonnaise, served with mesclun and baby potatoes	

Explore your BETTER CHOICES

Discover wholesome, satisfying meals that taste great and fuel your day. **Did you know?**

 **BETTER CHOICES** dishes meet at least **5 out of 6** nutritionist-approved criteria.

-  50%+ of plant-based proteins
-  <10% of calories from added sugar
-  80g+ of fruits & vegetables
-  5g+ of nuts & seeds
-  7g+ of fiber
-  <10% of calories from saturated fats

OUR COMBOS

Served with homemade lemonade, still or sparkling water, **and today's dessert.**

	BAKER'S LUNCH	119
	soup of the day with today's half tartine	
	TARTINE LUNCH	119
	smoked salmon tartine, or tuna tartine, or avocado tartine	
	LE PAIN QUOTIDIEN LUNCH	119
	quiche of the day served with a salad	

SALADS & BOWLS

served with our artisanal wheat sourdough bread.

BURRATA SALAD	95
burrata, courgette ribbons, fresh and roasted cherry tomatoes, homemade pesto	
CHICKEN CAESAR SALAD	95
chicken, beef bacon, Parmesan shavings, boiled egg, homemade croutons, lettuce and homemade Caesar dressing	
HALLOUMI HARVEST BOWL	95
grilled halloumi, herb fregola, baba ghanoush, roasted squash, beetroot hummus, pickled onions, flaked almonds and homemade blueberry balsamic dressing	
SALMON SASHIMI BOWL	95
salmon sashimi, quinoa, avocado, red cabbage, radish, cucumber, carrots, ponzu sauce	
MEDITERRANEAN TUNA BOWL	95
herb tuna rillettes, feta, boiled egg, cherry tomatoes, cucumber, radish, black olives, red onion, homemade Green Goddess dressing and baby potatoes	

HOT DISHES

	SOUP OF THE DAY	59
	served with sourdough wheat bread and butter	
	QUICHE	79
	• Lorraine	
	• Veggie: spinach, button mushrooms, leeks, Gouda	
	GNOCCHIS MAISON	119
	artisan sourdough gnocchi, stracciatella, spinach, cherry tomato sauce and homemade pesto	
	SALMON & WINTER VEGETABLES	129
	salmon fillet baked en papillote, served with button mushrooms, grilled seasonal vegetables, baby potatoes and pink peppercorn gremolata	
	LPQ FREGOLA	129
	risotto-style fregola, chicken supreme, squash purée, roasted squash, rocket and hazelnuts	

KIDS MENU

KIDS MENU 79 - choose one item from each category, served with a small salad & baby potatoes.

MAIN	DRINK	DESSERT
• half croque monsieur	• raspberry lemonade	• mini brownie
• half tuna croque	• orange juice	• yogurt with compote
• tomato gnocchi	• still water	• fruit salad

ARTISANAL SOURDOUGH VIENNOISERIES

BUTTER CROISSANT	8	Comfort in every bite. Generous and made with pure butter, our handcrafted sourdough viennoiseries are prepared with premium ingredients, including our delicious Belgian chocolate. <i>Discover our homemade viennoiseries, available at the counter.</i>
PAIN AU CHOCOLAT	9	
PAIN SUISSE	12	
CHOCOLATE TWIST	12	
RAISIN ROLL	12	

HOMEMADE PASTRIES & CAKES

MUFFINS	24	TARTLETS	32
• chocolate		• berry	
• mixed berry		• lemon meringue	
• apple cinnamon		• passion fruit	
MANHATTAN COOKIE	24	APPLE, CINNAMON & ALMOND TARTLET	32
DOUBLE CHOCOLATE COOKIE	26	VANILLA & CARAMEL SAINT-HONORÉ TARTLET	38
BELGIAN CHOCOLATE BROWNIE	28	RASPBERRY & WHITE CHOCOLATE TARTLET	38
CHOCOLATE ÉCLAIR	28	BELGIAN CHOCOLATE TARTLET	38
CAKES	32	MIXED BERRY CHEESECAKE	38
• chocolate & hazelnut marble cake		BLACK FOREST	38
• matcha & white chocolate cake		RASPBERRY CAKE	38
• rose & raspberry cake		CHOCOLATE & HAZELNUT CRUNCH CAKE	38
BOURBON VANILLA FLAN	32	PISTACHIO & ORANGE BLOSSOM MACARON	38
CHOCOLATE & SALTED CARAMEL SOFT CAKE	32	PARIS-BREST	38
PAVLOVA	32	PROFITEROLE	38
		CARROT CAKE	42
		RED VELVET CAKE	42

ALLERGENS

All our dishes are prepared in an environment where gluten is present.
If you have any questions, do not hesitate to ask us and we'll help in any way we can.
While we take steps to minimize risk and safely handle the foods that contain potential allergens (amongst others: gluten, milk, eggs, sesame, soya, nuts, celery, mustard, sulphites) please be advised that cross contamination may occur.
As we are working with fresh ingredients, the composition may vary according to availability.
Ask our hosts for more information.



M E N U

HOT DRINKS



DISCOVER OUR STORIES ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity

COFFEES

ESPRESSO28

DOPPIO (double espresso)30

AMERICANO30

NOISETTE30
espresso with a dash of milk

Café CRÈME35

CAPPUCCINO35

FLAT WHITE35
double espresso with steamed milk

LATTE MACCHIATO38

MOCACCHINO42

CARAMEL MACCHIATO42

TEAS & INFUSIONS

MOROCCAN MINT TEA28

ORGANIC BLACK TEA35
English Breakfast, Earl Grey

ORGANIC GREEN TEA35
Chunmee, Jasmin

ORGANIC INFUSIONS35
Rooibos, Camomille, Verveine

GINGER ELIXIR42
ginger, lemon, fresh mint and honey

SPECIALITIES

BELGIAN HOT CHOCOLATE39
milk with melted Belgian dark chocolate

CHAI LATTE45
Masala Chai tea, milk and cinnamon

GOLDEN LATTE45
turmeric, milk and honey

MATCHA LATTE45
ceremonial grade matcha

PISTACHIO LATTE45

UBE LATTE45

The story of Ginger Elixir

Rediscover one of our most iconic drinks, cherished on our menu since the earliest days of Le Pain Quotidien. The Ginger Elixir is an herbal tea with freshly crushed ginger, lemon*, agave syrup, and fresh mint*—a vibrant blend designed to support your well-being and awaken your senses.

PERSONALIZE YOUR HOT OR COLD DRINK

plant-based milk (almond, oat, soy, or coconut)+10

extra shot espresso+10

whipped cream+10

syrups & sauces+5

ALLERGENS

All our dishes are prepared in an environment where gluten is present. If you have any questions, do not hesitate to ask us and we'll help in any way we can. While we take steps to minimize risk and safely handle the foods that contain potential allergens (amongst others: gluten, milk, eggs, sesame, soya, nuts, celery, mustard, sulphites) please be advised that cross contamination may occur. As we are working with fresh ingredients, the composition may vary according to availability. Ask our hosts for more information.



M E N U

COLD DRINKS



DISCOVER OUR STORIES ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity

FRESH JUICES

ORANGE JUICE32

HOMEMADE LEMONADE32

RASPBERRY LEMONADE35

SPICY SUNRISE38
orange, carrot, ginger and turmeric

ORANGE VIT C38
orange, strawberry and raspberry

GREEN DETOX45
spinach, cucumber, apple, orange and lemon

RED BOOST45
beetroot, carrot, orange, lemon and ginger

DRIVE ME MANGO45
mango, orange, bergamot and lemon

HIBI BERRY45
hibiscus, strawberry, raspberry, lemon and mint

WATERS & BUBBLES

STILL WATER
small (50cl)15
large (75cl)32

SPARKLING WATER
small (50cl)15
large (75cl)35

KOMBUCHA38
red berries or exotic

PASSION YUZU SPRITZ38
passion fruit, yuzu purée and sparkling water

SMOOTHIES

STRAWKID45
strawberry, banana, yogurt and honey

COCO CRUSH48
pineapple, coconut, milk and chia seeds

CHOCO PEANUTS48
peanut butter, banana, dark chocolate chips, homemade granola and milk

BLUE POWER48
blueberries, banana, spirulina and almond milk

GLOWBERRY48
açai, red berry purée, coconut milk and yogurt

ICED COFFEES & TEAS

ICED COFFEE32

ICED LATTE38

HOMEMADE ICED TEA38
English Grey with lemon or peach or Jasmin

FRAPPUCCINO45
vanilla or chocolate or caramel

ICED MATCHA LATTE45
ceremonial grade matcha

MANGO MATCHA48
ceremonial grade matcha, mango purée, coconut milk

MIXED BERRY MATCHA48
ceremonial grade matcha, mixed berry purée, almond milk

TIRAMISU LATTE48
espresso shot, mascarpone cream, cacao powder, oat milk

TOFFEENUT LATTE48
espresso shot, caramel sauce, hazelnuts, oat milk

ALLERGENS

All our dishes are prepared in an environment where gluten is present. If you have any questions, do not hesitate to ask us and we'll help in any way we can. While we take steps to minimize risk and safely handle the foods that contain potential allergens (amongst others: gluten, milk, eggs, sesame, soya, nuts, celery, mustard, sulphites) please be advised that cross contamination may occur. As we are working with fresh ingredients, the composition may vary according to availability. Ask our hosts for more information.