

SPECIALTY COFFEE IS ALWAYS A GOOD IDEA

Pour une fraîcheur maximale et le meilleur des arômes,
notre café est torréfié à la commande.
Son origine change souvent, demandez à notre barista !

Lait d'avoine	+0.50€	Extra sirop	+0.50€
Version glacée	+0.50€	Grand	+0.50€
Extra shot	+0.50€	Grand avoine	+1.00€

BLACK COFFEE

ESPRESSO 2.50€

Un shot de café serré

ALLONGÉ 2.50€

Un shot de café, eau chaude

DOUBLE ESPRESSO 3.50€

Deux shots de café serré

CAFÉ FILTRE 4.50€

Un grand mug de café filtre

COFFEE WITH MILK

NOISETTE 3.00€

Un shot de café, nuage de lait

LATTE 4.50€

Un shot de café, lait texturé

MOCHA 5.00€

Un shot de café, chocolat, lait texturé,
poudre de cacao

FLAT WHITE 5.00€

Deux shots de café, lait texturé

HOUSE MADE HOT DRINKS

CHOCOLAT CHAUD 5.00€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona,
lait texturé

CHAÏ LATTE 5.00€

Mélange d'épices, lait texturé

GOLDEN LATTE 5.00€

Curcuma, gingembre confit, lait texturé

MATCHA LATTE 5.00€

Thé matcha bio, lait texturé

SIGNATURE DRINKS

LATTE ROSE 5.00€

Un shot de café, sirop de rose bio, lait texturé

MATCHA LAVANDE 5.50€

Thé Matcha bio, sirop de lavande bio, lait texturé

SPANISH LATTE 5.00€

Un shot de café, lait concentré, lait texturé

SPICY CHOCOLATE 5.50€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona, épices,
lait texturé

KODAMA TEAS

À FLEUR DE PEAU 5.00€

Thé blanc, pétales de fleurs

À CŒUR VAILLANT 5.00€

Thé vert menthe écorces d'orange, eucalyptus

LA VIE À PLEINES DENTS 5.00€

Thé rooibos pommes, épices douces

TOUT CE QUI BRILLE 5.00€

Thé noir oriental gourmand

kafkaf

EVERYDAY BRUNCH TOUS LES JOURS 9H-16H

SMASHED AVOCADO TOAST 13.50€

Pain fermier aux céréales, écrasé d'avocat épicé, pois chiche au paprika fumé
et curry, fêta & pickles d'oignon rouge

Extras (Œuf poché (+2€), Saumon fumé (+3.50€), Bacon de bœuf (+3€), Halloumi (+3€))

SUMMER TOAST 13.50€

Pain fermier aux céréales, ricotta au miel et dukkah, avocat tranché, éclats
de pistaches & grenade

Extras (Œuf poché (+2€), Saumon fumé (+3.50€), Bacon de bœuf (+3€), Halloumi (+3€))

GRILLED CHEESE 12.00€

Sandwich chaud au cheddar rouge, gouda au cumin & échalotes caramélisées,
toasté avec un filet d'huile d'olive pimentée

Extras Bacon de bœuf (+3€)

EGG BURGER 12.00€

Bun brioché à l'encre de sèche, spicy mayo maison, avocat tranché, 2 œufs au plat
& cheddar fondu

Extras Saumon fumé (+3.50€), Bacon de bœuf (+3€)

BENEDICT EGG BRIOCHE 13.00€

2 tranches de brioches toastées, avocat tranché, 2 œufs pochés & spicy hollandaise

Extras Saumon fumé (+3.50€), Bacon de bœuf (+3€)

EGGS & SIDES 13.50€

Œufs brouillés, petite salade, tranche de pain fermier aux céréales + 3 sides au choix

Sides : Avocat tranché, Saumon fumé, Bacon de bœuf, Halloumi grillé

Suppléments	Bacon de bœuf	+3.00€	Œuf poché	+2.00€	Gouda	
	Saumon fumé	+3.50€	Halloumi	+3.00€	au cumin	
	Avocat tranché	+2.50€	Cheddar fondu	+1.50€	fondu	+2.00€

DESSERTS

FLUFFY PANCAKES 12.00€

3 saveurs, au choix :

. Mascarpone pistache & Framboises fraîches

. Bananes, noisettes concassées & sauce chocolat au lait Valrhona

. Mascarpone fleur d'oranger, Noix de pécan caramélisées & sirop d'érable

Extras Bacon de bœuf (+3€), Beurre de Cacahuète (+1.50€)

FRENCH TOASTS 12.00€

3 saveurs, au choix :

. Mascarpone pistache & Framboises fraîches

. Bananes, noisettes concassées & sauce chocolat au lait Valrhona

. Mascarpone fleur d'oranger, Noix de pécan caramélisées & sirop d'érable

Extras Bacon de bœuf (+3€), Beurre de Cacahuète (+1.50€)

GRANOLA 10.00€

Granola nuts aux épices, yaourt grec infusé à la fève tonka, framboises, kiwi,
dattes, éclats de pistaches, miel & coco râpée.

Extras Beurre de Cacahuète (+1.50€)

SOFTS

ORANGE PRESSÉE 4.50€

CITRONNADE MAISON 5.00€

Citronnade à la menthe fraîche,
fleur d'oranger et miel

DEMANDEZ-NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES

PASTRIES

TOUS LES JOURS,
TOUTE LA JOURNÉE

Des gâteaux faits maison,
gourmands & généreux !
Disponibles au comptoir.

SPECIALTY COFFEE IS ALWAYS A GOOD IDEA

For maximum freshness and the best flavor,
our coffee is roasted on demand.
Its origin often changes, ask our barista!

Oat milk	+0.50€	Extra syrup	+0.50€
Iced	+0.50€	Big	+0.50€
Extra shot	+0.50€	Big with oat milk	+1.00€

BLACK COFFEE

ESPRESSO 2.50€

One shot of strong coffee

ALLONGÉ 2.50€

One shot of coffee, hot water

DOUBLE ESPRESSO 3.50€

Two shots of strong coffee

CAFÉ FILTRE 4.50€

One big mug of filtered coffee

COFFEE WITH MILK

NOISETTE 3.00€

One shot of coffee, a dash of milk

LATTE 4.50€

One shot of coffee, textured milk

MOCHA 5.00€

One shot of coffee, chocolate, textured milk,
cocoa powder

FLAT WHITE 5.00€

Two shots of coffee, textured milk

HOUSE MADE HOT DRINKS

HOT CHOCOLATE 5.00€

Valrhona chocolate beans, textured milk

CHAÏ LATTE 5.00€

Spice mix, textured milk

GOLDEN LATTE 5.00€

Turmeric, candied ginger, textured milk

MATCHA LATTE 5.00€

Organic matcha tea, textured milk

SIGNATURE DRINKS

ROSE LATTE 5.00€

Un shot de café, sirop de rose bio, lait texturé

LAVENDER MATCHA 5.50€

One shot of coffee, organic rose syrup, textured
milk

SPANISH LATTE 5.00€

One shot of coffee, textured milk, condensed
milk, textured milk

SPICY CHOCOLATE 5.50€

Valrhona chocolate beans, spices, textured milk

KODAMA TEAS

À FLEUR DE PEAU 5.00€

White tea, flower petals

À CŒUR VAILLANT 5.00€

Green tea with mint, orange peel, eucalyptus

LA VIE À PLEINES DENTS 5.00€

Rooibos tea, apple, soft spices

TOUT CE QUI BRILLE 5.00€

Black tea oriental and gourmet

kafkaf

EVERYDAY BRUNCH EVERYDAY FROM 9 AM TO 4 PM

SMASHED AVOCADO TOAST 13.50€

Cereal farm bread, smashed spicy avocado, chickpeas with smoked paprika and
curry, feta cheese & pickled red onions

Adds Poached egg (+2€), Smoked salmon (+3.50€), Beef bacon (+3€), Halloumi (+3€)

SUMMER TOAST 13.50€

Cereal farm bread, ricotta with honey, sliced avocado, pistachio silvers
& pomegranate

Adds Poached egg (+2€), Smoked salmon (+3.50€), Beef bacon (+3€), Halloumi (+3€)

GRILLED CHEESE 12.00€

Grilled sandwiched with red cheddar, cumin gouda & caramelized shallots, toasted
with a drizzle of spicy olive oil

Adds Beef bacon (+3€)

EGG BURGER 12.00€

A brioche squid ink bun, homemade spicy mayo, sliced avocado, 2 fried eggs
& melted cheddar

Adds Smoked salmon (+3.50€), Beef bacon (+3€)

BENEDICT EGG BRIOCHE 13.00€

2 toasted brioche slices, sliced avocado, 2 poached eggs & spicy hollandaise sauce

Adds Smoked salmon (+3.50€), Beef bacon (+3€)

EGGS & SIDES 13.50€

Scrambled eggs, side salad, cereal farm bread + 3 sides to choose from

Sides : Sliced avocado, Smoked salmon, Beef Bacon, Grilled Halloumi

Adds	Beef bacon	+3.00€	Poached egg	+2.00€	Cumin gouda	+2.00€
	Smoked salmon	+3.50€	Halloumi	+3.00€		
	Sliced Avocado	+2.50€	Melted cheddar	+1.50€		

DESSERTS

FLUFFY PANCAKES 12.00€

3 flavors to choose from:

. Pistachio mascarpone & fresh raspberries

. Bananas, crushed hazelnuts & Valrhona milk chocolate

. Orange blossom mascarpone, caramelized pecan nuts & maple syrup

Adds Beef bacon (+3€), Peanut butter (+1.50€)

FRENCH TOASTS 12.00€

3 flavors to choose from:

. Pistachio mascarpone & fresh raspberries

. Bananas, crushed hazelnuts & Valrhona milk chocolate

. Orange blossom mascarpone, caramelized pecan nuts & maple syrup

Adds Beef bacon (+3€), Peanut butter (+1.50€)

GRANOLA BOWL 10.00€

Granola with spiced nuts, Greek yogurt infused in Tonka beans, strawberries,
raspberries, kiwi, dates, pistachio silvers, honey & shredded coconut

Adds Peanut butter (+1.50€)

SOFTS

**SQUEEZED FRESH
ORANGE** 4.50€

HOMEMADE LEMONADE 5.00€
Lemonade with fresh mint,
orange blossom and honey

ASK US FOR THE LIST OF ALLERGENS

PASTRIES

EVERYDAY
ALL DAY

Homemade tasty
and flavorful cakes!
Available at the counter.