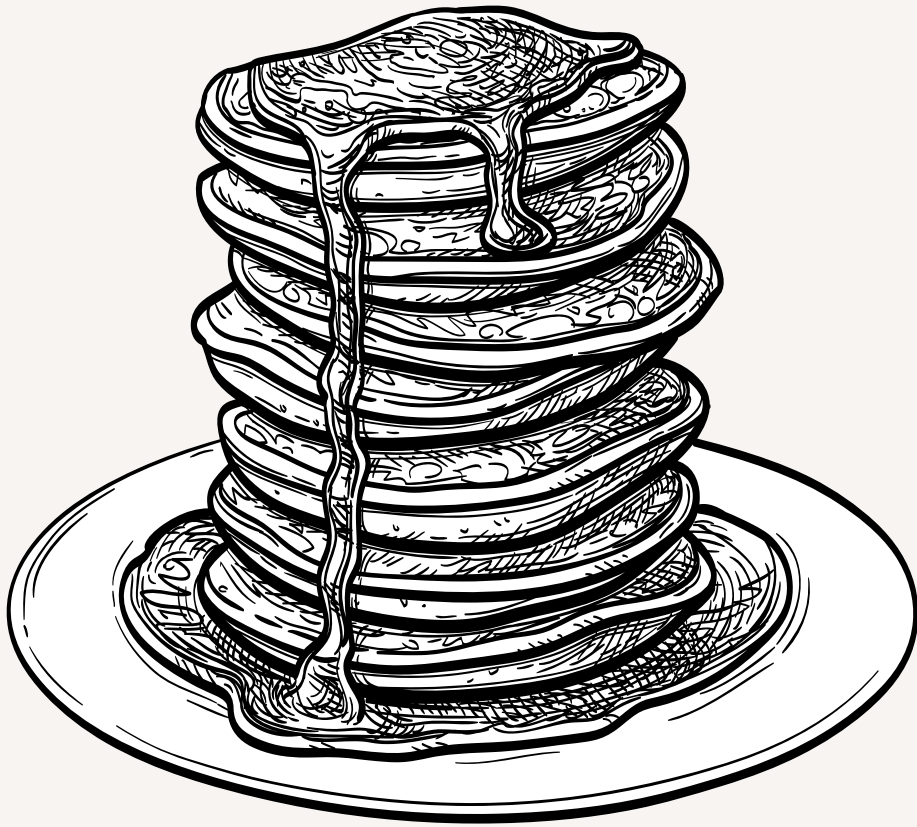


Madame Julia

FOOD - COFFEE - BOWL



A close-up photograph of a breakfast meal. In the foreground, a stack of three pancakes is topped with a generous amount of white whipped cream, fresh strawberries, and a drizzle of orange sauce. To the left, a glass filled with a vibrant green smoothie sits on a wooden surface. In the background, a terracotta bowl contains several cinnamon rolls, some of which are topped with fresh raspberries and blueberries. The scene is set against a dark, blurred background, possibly a restaurant interior with wooden pillars.

“BRUNCH IS ALWAYS
A GOOD IDEA”

PANCAKES SWEET



PANCAKES MADAME JULIA

14.90

Deux pièces de pancake, compotée de poire à la cannelle, banane, kiwi, mangue, clémentine, coulis de pomme Granny Smith, chantilly vanille, granola.

Sirop d'érable ou chocolat.

PANCAKES COCO EXOTIQUE

14.90

Deux pièces de pancake, purée de mangue et fruit de la passion, cube mangue, orange, pamplemousse, kaki, grenade, chantilly agrumes, rocher coco, copeaux de noix de coco, coulis mangue, coulis passion.

Sirop d'érable ou chocolat.

PANCAKES BUTTERNUT CAPPUCINO

14.90

Deux pièces de pancake, crémeux de butternut à la fève de tonka, syphon café aux marrons, coulis de potimarron, réduction café sirop amaretto (sans alcool), graines de courges caramélisées, chouchous de noisettes.

Sirop d'érable ou chocolat.

PANCAKES FORÊT NOIRE TRUFFE

19.90

Deux pièces de pancake, pâte à tartiner coco, griotte, chantilly vanille, crumble cacao fleur de sel, coulis griotte, grué de cacao, groseille, fruit de saison.

sirop d'érable ou chocolat.

FRENCH TOAST FAÇON CINNAMON

14.90

Brioche à la cannelle à la crème mascarpone façon cinnamon, poire rôties, fruit de la passion, mangue, crème mascarpone à la cannelle, sucre cannelle, coulis de fruit de la passion, julienne de pomme Granny Smith.

PANCAKE ENFANT

8.90

Pancake Madame Julia avec une seule pièce ou pancake sauce chocolat, banane, chantilly vanille

BOWLS SALT & SWEET

NO MATTER, BOTH ARE GOOD



HEALTHY FAN BOWL

12.00

Fromage blanc, granola aux épices, avocat, mandarine, pamplemousse, orange, éclat de marron, chocolat noir, sirop d'agave.

ACAI VEGAN BOWL

12.00

Mix açaï, granola coco, banane, mangue rôtie à la vanille, fruit de la passion, grenade, coco râpé.

BOWL THREE RICE

16.90

Riz trois saveurs (riz sauvage, rouge, riz long), salade, carottes rôties, panais glacées, topinambour, brocolis au curry, crémeux de panais coco, sauce curry coco, huile verte au céleri, herbes, piments d'espelette, fleur de sel, noix de cajou.

garniture au choix : éfiloché de boeuf épicé cuit 09h sauce soja et miel / omelette / avocat / tofu lime coriandre / saumon gravlax aux agrumes / poulet mariné cajou piri piri

ELSASS PILAF BOWL

16.90

Boulgour, salade, cube de patate douce rôties au paprika, carottes rôties, guacamole, tombée de chou kale, betteraves glacées, fêta, vinaigrette avocat, vinaigrette aux agrumes, herbes, piment d'espelette, fleur de sel, graines de courges caramélisées.

garniture au choix : éfiloché de boeuf épicé cuit 09h sauce soja et miel / omelette / avocat / tofu lime coriandre / saumon gravlax aux agrumes / poulet mariné cajou piri piri.

ORIGINAL SHAKSHUKA

16.00

Crémeux de potimarron à la muscade, deux oeufs pochés, brocolis rôtis, carottes rôties, syphon ail curcuma, huile verte au céleri branche, cube de comté affiné, croûtons aux thym, demie tranche de pain toastée.

PANCAKES SALT



PANCAKE SALMON & EGG

16.90

Une pièce de pancake, gravlax de saumon aux épices de Noël et sirop d'érable, sauce hollandaise façon Grenobloise, pickles oignons rouges, écrasé de pommes de terre au raifort, coulis hibiscus au gingembre, croûtons aux thym, salade gourmande.

PANCAKE BEEF & DIFFERENT EGG

16.90

Une pièce de pancake, effiloché de boeuf, crémeux de panais au lait de coco, carottes rôties, panais glacé, huile verte au céleri branche, salade gourmande, syphon ail curcuma, pickles d'oignons rouge.

BREAKFAST PANCAKE

16.90

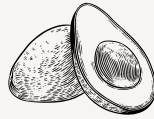
Une pièce de pancake, crémeux de potimarron, demi avocat, supplément omelette, salade, topinambour glacés au miel, brocolis rôtis au curry jaune, betterave rôties, vinaigrette avocat, vinaigrette aux agrumes.

PANCAKE TOFU AND HIVERSAL

16.90

Une pièce de pancake, crémeux de panais coco, demi avocat, tofu fumé au curcuma, coleslaw vinaigré, carottes rôties, panais glacés, écrasé de pomme de terre au raifort, brocolis au curry jaune, salade gourmande, vinaigrette au curry.

TOASTS



TOAST SALMON AND NOËL 16.90

Pain toasté, crème de fromage blanc façon tartare, salade, topinambour au miel, coleslaw vinaigré, gravlax de saumon aux épices de Noël et sirop d'érable, pesto au cresson, pickles d'oignons rouges, noix.

AVOCADO TOAST 16.90

Pain toasté, guacamole, salade, demi avocat, oeuf poché, betteraves rôties au sirop d'érable, tombée de choux kale, carottes rôties, patate douce au paprika, vinaigrette avocat, coulis hibiscus, graines de courges caramélisées.

TOAST CHICKEN AND COCO 16.90

Pain toasté, crémeux de potimarron, salade, coleslaw, patate douce rôties au paprika, panais glacé au lait de coco, poulet confit, sauce curry coco, noix de cajou, fêta, huile verte au céleri, pickles d'oignons rouges.

PLAT ENFANT -12 ANS 8.90

Omelette, avocat, crème de fromage blanc façon tartare, demie tranche de pain toastée.

IN EGGS WE TRUST !

SCRAMBLE EGG AND VEGETABLE 12.00

Œufs brouillés aux cressons, salades gourmandes, carottes rôties, panais glacés, vinaigrette avocat, crème de fromage blanc façon tartare, demie tranche de pain toastée.

OMELET TRUFFLE 15.00

Omelette, salade, betterave rôties au sirop d'érable, cube de comté, brocolis rôtis au curry, tombée de choux kale, truffe, pesto cresson, huile verte au céleri, réduction vinaigre balsamique, crémeux de panais coco, demie tranche de pain toastée.

PÂTISSERIES



CARROT CAKE VEGAN SANS GLUTEN	4.40
BANANABREAD VEGAN NUTS	4.40
CHEESECAKE CHOCOLAT LAIT NOISETTES FEVES DE TONKA	5.40
CHEESECAKE VANILLE ET JUS DE CITRON VERT	5.40
TARTELETTE AGRUMES	4.90
Marmelade clémentine, crémeux citron / yuzu, meringue mandarine	
TARTELETTE CHOCO PASSION	4.90
Croustillant praliné, ganache lait passion, ganache montée noisette	
FORÊT NOIRE	4.90
Biscuit cacao, crémeux chocolat noir, confit griottes, vinaigre de framboises	
ENTREMET CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC	4.90
Marmelade fruits exotiques, mousse fromage blanc coco	
CAKE CITRON PAVOT	4.40
COOKIE CACAO NOISETTE PRALINÉ AMANDES NOISETTES, GANACHE DULCEY	
BRIOCHE GINGEMBRE CANELLE FRUITS CONFITS	3.90
PAIN DE GÊNES ORANGES ET CITRON CONFITS	4.40
COOKIE CHOCOLAT BLANC COURGE, GRAINE DE GOURGE, CAMEL	4.60

“LA PÂTISSERIE EST L’ART D’UTILISER LA NOURRITURE POUR
CRÉER DU BONHEUR”

PRESSED JUICE

4.90€ / 33cl

6.90€ / 50cl

FRESH ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE

APPLE JUICE / JUS DE POMME

CARROT JUICE / JUS DE CAROTTE

LEMON JUICE / JUS DE CITRON



PRESSED MIXED JUICES

6.20€ / 33cl

8.00€ / 50cl

GREEN DETOX

Pomme verte, citron vert, gingembre, brocolis, céleri

BEET ORANGE

Orange, mandarine, grenade, betterave, citron vert

MADAME JULIA JUICE

Pomme rouge, carotte, citron jaune, gingembre

WINTER SUN

Pamplemousse, mandarine, mangue, infusion badiane/cardamome

COCONUT VANILLA

Eau de coco, jus de grenade, combava, vanille

HOMEMADE

ICE TEA MAISON

3.90€ / 33cl 5.70€ / 50cl

Orange, Mangue

ICE TEA MAISON

3.90€ / 33cl 5.70€ / 50cl

Pamplemousse, cacao, noisette

ICE TEA MAISON

3.90€ / 33cl 5.70€ / 50cl

Citron, thym, miel



SMOOTHIES

6.20€ / 33cl

8.00€ / 50cl

CINNAMON LOVE

Lait de coco, banane, orange, citron vert, cannelle, sirop d'érable

GREEN PASSION

Lait d'avoine, avocat, chou kale, épinard, spiruline, mangue, fruit de la passion

BERRY STAR

Lait d'amande, açaï, banane, poudre d'amande, poire, kiwi



COFFEE

EXPRESSO	2.30	DOUBLE EXPRESSO	3.50
EXPRESSO MACCHIATO	2.50	FLAT WHITE	3.80
CAFÉ	2.80	CAPPUCINO	3.80
CAFÉ AMÉRICANO	2.80	LATTE MACCHIATO	4.30
COLD BREW	4.20	CAFÉ AU LAIT	3.20
COLD BREW LATTE	4.50	MOCHA	4.90
		Chocolat 70%, vanille, café	



OTHER MOOD

CHAI LATTE	4.30	APPLE SPICE LATTE	4.70
MATCHA LATTE	4.30	CHOCOLAT NOIR ÉPICES / ZEST D'ORANGE	4.70
LATTE CURCUMA / PANAIS / COCO	4.70	LATTE CHOCOLAT BLANC / BANANE MARRON / VANILLE / CANNELLE	4.70
LATTE TIRAMISU / COCO	4.70	CHOCOLAT NOIR 72%	4.50

THÉS

LES JARDINS DE GAIA 3.50

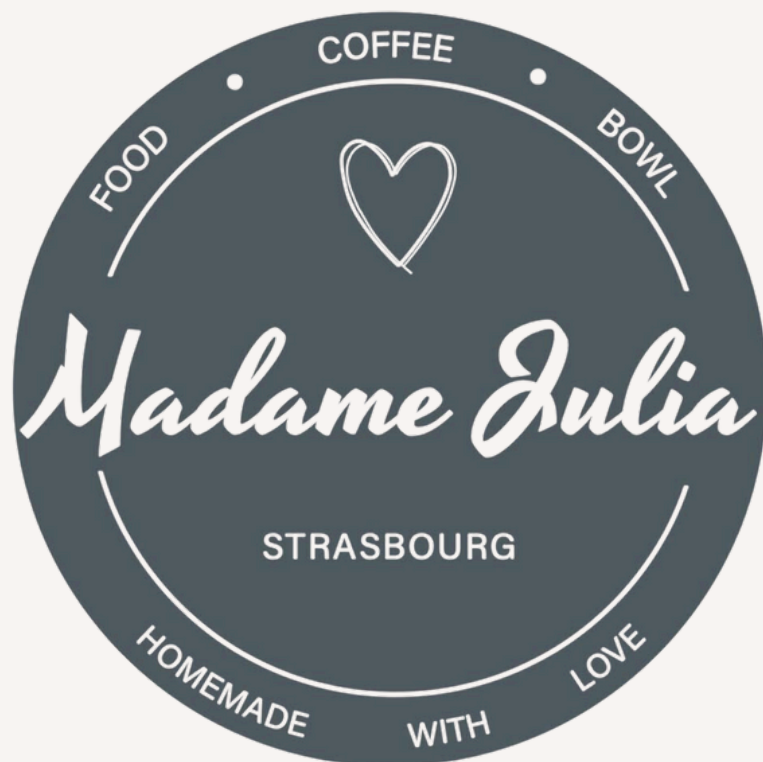
DARJEELING, EARL GREY, ROOIBOS VANILLE, ROOIBOS FRUITS ROUGE

MENTHE, JASMIN, SUMMER VIBRATION, CHAI, VERVEINE, VERVEINE MENTHE, CITRON MENTHE

INFUSION 3.90

MANDARINE, ORANGE, CANNELLE, BADIANE





NOS HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU DIMANCHE DE 09H00 À 18H00 SANS
RÉSERVATION