

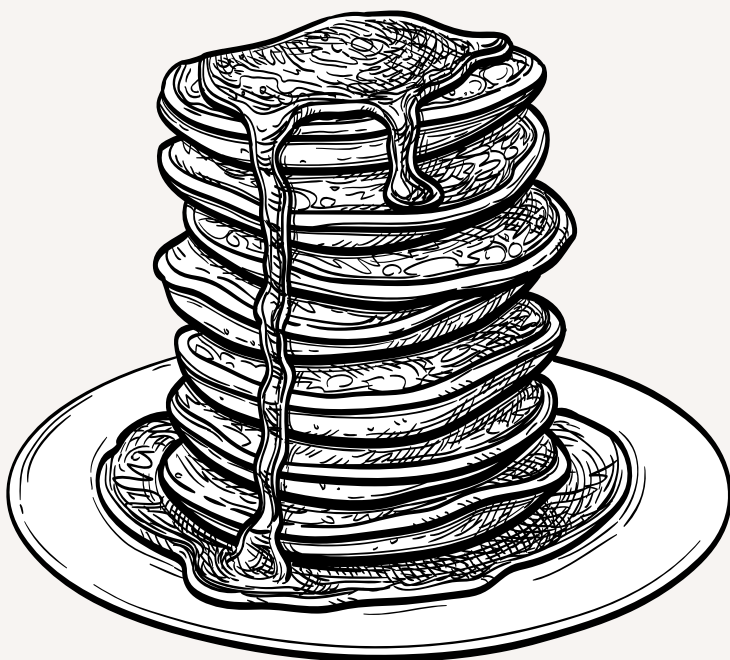
Madame Julia

FOOD - COFFEE - BOWL



UN BRUNCH PASSIONNÉ ET AUTHENTIQUE, À LA FAÇON DE MADAME JULIA. NOS PANCAKES ET PAINS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN VERSION SANS GLUTEN ET VEGAN. IL SUFFIT DE NOUS LE PRÉCISER LORS DE VOTRE COMMANDE.

“UN SOURIRE PEUT ACCOMPLIR DE GRANDES CHOSES”





“BRUNCH IS BETTER
THAN LUNCH”

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

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

SWEET MOOD



LE FAMEUX PANCAKE DE MADAME JULIA 14.90

Banane, ananas rôti, pomme granny smith, kiwi, mûres, orange en rondelle, chantilly vegan, granola sans gluten (amandes, noisettes, pomme, graines de courge), sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES FAÇON SNIKERS À LA POIRE 15.90

Pancakes fourrés au chocolat et beurre de cacahuète, poire pochée, caramel beurre salé, copeaux de chocolat, cacahuètes caramélisées, compote de poire, sauce chocolat ou sirop d'érable servie à table.

PANCAKES MATCHA PISTACHE KADAÏF 15.90

Pancakes fourrés au matcha et à la pistache, ananas rôti, beurre de pistache au kadaïf, ananas passion, pistaches torrifiées, sauce chocolat ou sirop d'érable servie à table.

FRENCH TOAST AU PANKO NOCCIOLATA 15.90

Brioche façon pain perdu, crème montée Nocciolata, noisettes caramélisées, copeaux de chocolat, gruée de cacao, crème anglaise

PANCAKES FAÇON TARTE AU CITRON 15.90

Pancakes, crème au citron, meringue italienne, citron confit, orange, huile d'olive, pavot, sauce chocolat ou sirop d'érable servit à table

HEALTHY AVOCADO BOWL 12.90

Fromage blanc 0%, grenade, avocat, kiwi, banane, compote de pomme verte, datte de Medjoul, Granola sans gluten : pomme, graines de courge, noisettes, amandes, pépites de chocolat.

ACAI VEGAN BOWL 12.90

Purée d'acai et fruits rouges, banane, compote de mangue et fruits de la passion, granola maison pommes, amandes, noisettes, baie de gogies cranberry, mûres, beurre de cacahuète.

LE FAMEUX MINI PANCAKE DE MADAME JULIA - ENFANT 12 ANS 8.90

Pancake Madame Julia avec une seule pièce sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

SALT OR SALT

NO MATTER, SALT IS ALWAYS GOOD



BOWL SALMON & VEGETABLE 17.90

Riz safrané, petit pois, épinard, fèves, brocolis, chou de Bruxelles, pavé de saumon mariné aux agrumes, huile verte persil orange, persillade, pousses.

GREEN SHAKSHUKA 15.90

Avocat, fèves, petit pois, poêlée de brocolis et d'épinards, tombée de poireaux, chou de Bruxelles, Tofu soyeux ou oeuf poché, persillade, huile d'olive persil, avocat et ail.

AVOCADO TOAST 2.0 16.90

Pain au levain, huile d'olive persil avocat, sucrine, persillade, avocat, tagliatelles de carottes et de patates douces, pickles d'oignons rouges, écrasé de fêta, perle de citron.

HUMMUS & ROASTED CARROT 15.90

Houmous à la carotte, noisettes torréfiées au piment, carottes fanes cuit dans son jus, avocat grillé, grenade, pois chiche, persillade, huile d'olive persil citron, feta.

NO CHOUCOU 15.90

Purée de patate douce, sarrasin grillé, chou-fleur façon steak grillé, fenouil au teriyaki, persillade, huile d'olive persil citron, Teriyaki sauce.

PANCAKE CHICKEN & CHEDDAR 16.90

Une pièce de pancake, poulet frit au four panko, chou vert mariné et grillé, oignons confits, chou rouge mariné, salade verte, persillade, sauce cheddar, sirop d'érable.

PANCAKE SAUMON & SPICY EGG BENEDICT 16.90

Une pièce de pancake, saumon mariné aux agrumes, poêlée de brocolis et épinards, avocat, oeuf poché, sauce hollandaise pimenté, persillade.

EVERYTIME SALT



LA BAGUETTE TRUFFE RICOTTA 16.90

Baguette fourrée au comté, ricotta truffée, tombée de poireaux, sauce miel sésame, oeuf mollet, truffe fraîche, salade de saison.

SCRAMBLE EGG 14.90

Oeufs brouillés sans lactose à l'huile de coco, poêlée de brocolis et d'épinards, patates douces au four, avocat, cream cheese façon tartare.

BEEF & BUN 16.90

Brioche grillée sur plancha, cream cheese façon tartare, oignons confits, boeuf effiloché cuit 10h00 au four, oeuf au plat, pickles d'oignons rouges, sucrose, comté, jus de boeuf.

PLAT ENFANT - 12 ANS 8.90

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

SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENT TRUFFE - 6.00€ LE GRAMME

SUPPLÉMENT OEUF POCHÉ - 2.00€

SUPPLÉMENT SAUMON CRU MARINÉ - 5.00€ 50 GRAMMES

SUPPLÉMENT BOEUF EFFILOCHÉ - 5.00€

SUPPLÉMENT COMTÉ - 1.00€

SUPPLÉMENT AVOCAT - 3.00€

PÂTISSERIES



CARROT CAKE VEGAN SANS GLUTEN 4.50

BANANABREAD VEGAN PRALINÉ NOISETTE 4.50

CHEESECAKE CITRON MATCHA MYRTILLE 5.50

BEST ONE CHEESECAKE MADAMEJULIA FRUITS DE SAISON
SAUCE VANILLE 5.50

TARTELETTE CHOCOLAT NOISETTE POIRE CAMEL 5.20

CAKE VEGAN PISTACHE BEURRE DE PISTACHE 4.70

LAYER CAKE VEGAN 4.90
Façon pécan pie vegan & sans gluten

BROWNIE SANS GLUTEN CREME D'AVOCAT
CHOCOLAT AMANDES 5.30

COOKIE MILLE FEUILLE VANILLE CHOCOLAT 4.60

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