

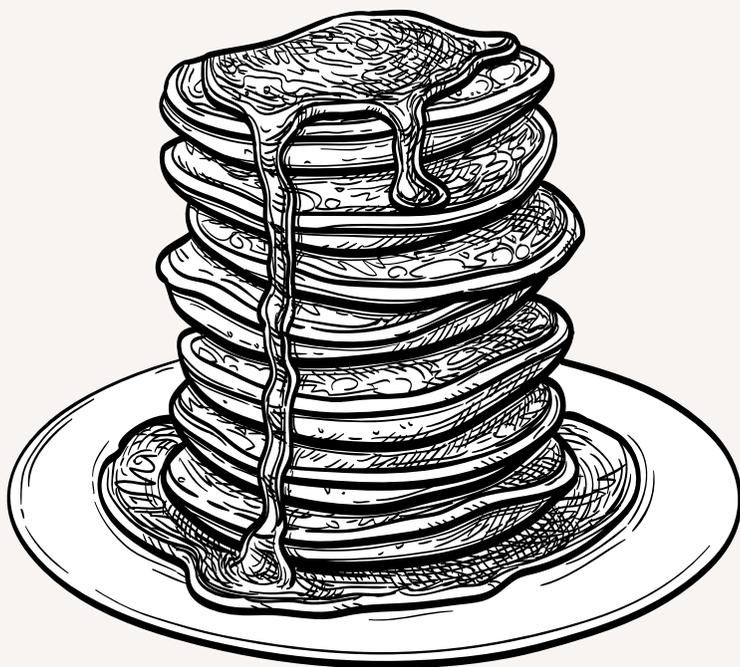
# Madame Julia

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

Pancakes, banane, pink granola, tartare de fraise / menthe, framboises, myrtilles, pickles de rhubarbe, pomme verte, sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

## PANCAKES FRAISE RHUBARBE 15.90

Pancakes, compotée de fruits rouge, pickles de rhubarbe, tartare de fraise / menthe, crème chantilly citron, pink granola, purée de fraise rhubarbe sauce chocolat ou sirop d'érable servie à table.

## PANCAKES BANANA-CHOCO 15.90

Pancakes au cacao, écrasé de banane / chocolat, mousse à la noccialata, noisettes et cacahuètes caramélisées, crème anglaise sans lactose à la noisette sauce chocolat ou sirop d'érable servie à table.

## NO JUST FRENCH TOAST 15.90

Brioche maison vegan, compotée de myrtille, crème chantilly citron pistache, myrtilles fraîches, coco râpé, coulis de coco

## PANCAKES PISTACHIO FRAMBOISE 15.90

Pancakes à la framboise, pistache, compote de framboise, framboises fraîches, crème anglaise sans lactose à la pistache, feuille philo au four sauce chocolat ou sirop d'érable servit à table

## HEALTHY FAN BOWL 13.90

Fromage blanc 0%, granola pink / baie de bogies / cranberries, tartare de mangue avocat, pickles de rhubarbe, sirop d'agave, compote de myrtille, amandes caramélisées, pépite de chocolat

## THE PEANUT ACAI SMOTHIE BOWL 13.90

Mix Acai beurre de cacahuète fruit rouge miel banane, topping, banane, porridge au quinoa, fruit rouge et cacahuètes, tartare de fraise menthe, cacahuètes / noisettes caramélisées, framboises et myrtilles fraîches

## 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



### RICCI RISSETI 16.90

Risetti, avocat, grande, vinaigrette spicy gingembre citron vert, sucrine, pickles d'asperges blanches, tartare de mangue, tomate cerise, persillade

### NO BELGIUM FRIES 16.90

Patate douce marinée et grillée, julienne de poireau, sucrine rôtie, persillade, poêlée de tofu mariné, pois chiche et brocolis, cream cheese persillade, pickles d'oignons rouges

### AVOCADO TOAST 2.0 16.90

Pain de campagne toasté, mélange avocat / oeuf / persillade, sucrine, vinaigrette avocat, pickles d'asperges blanches, pickles betterave Chioggia, cebette ciboulette, graine de moutarde

### MONSIEUR KRABS 16.90

Brioche vegan, farce mousseline aux crabes-crevette, sésame noir et blanc, pickles de betterave Chioggia, mayonnaise vegan rhubarbe citron, ciboulette, oeuf de saumon, salade de sucrine

### BEEF PANCAKE 16.90

Une pièce de pancake, effiloché de boeuf cuit 12h, jus de boeuf betterave balsamique, persillade, pickles d'oignons rouges, tombée d'épinards, sucrine, oignons grelot caramélisé, avocat, poelée de poivrons tricolore

### SALMON & EGG BENEDICT PANCAKES 17.90

Deux pièces de pancakes, tartare de saumon échalote citron vert persil, oeuf de saumon, oeuf poché, huile d'olive à l'épinard, persil, ail, espuma hollandaise, avocat, ciboulette

# EVERYTIME SALT



## TRUFFLE EGG MUFFINS 16.90

Brioche vegan, emmental, truffe ricotta, ciboulette, oeuf au plat, salade de sucrose, persillade, mayonnaise vegan rhubarbe citron, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, truffe

## SCRAMBLE EGG 15.90

Scramble oeufs brouillés sans lactose, vinaigrette tomate poivron, sucrose, ciboulette, piment d'espelette, poêlée de poivron tricolore, guacamole avocat tomate, tagliatelle de courgettes, fleur de sel

## NO TABOULET 16.90

Brocolis, tombée d'épinards, tagliatelles de courgettes, quinoa persillé, graine de moutarde, poulet curry curcuma et paprika, mayonnaise agrumes, carotte de saison glacée, sucrose

## PLAT ENFANT - 12 ANS 8.90

Omelette, avocat, guacamole avocat tomate, pain

# SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENT TRUFFE - 6.00€ LE GRAMME

SUPPLÉMENT OEUF POCHÉ - 2.00€

SUPPLÉMENT OMELETTE - 4.50€

SUPPLÉMENT POULET AU CURCUMA, PAPRIKA, CURRY - 5.00€

SUPPLÉMENT BOEUF EFFILOCHÉ - 5.00€

SUPPLÉMENT SAUMON MARINÉ - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUTÉ DE LÉGUMES - 4.50€

SUPPLÉMENT TOFU MARINÉ AUX PERSILADES & AIL - 5.00€

# PÂTISSERIES



CARROT CAKE VEGAN SANS GLUTEN 4.60

BANANABREAD ULTIME & BANANE CARAMÉLISÉ VEGAN 4.60

CHEESECAKE VANILLE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUIT ROUGE 5.70

CHEESECAKE PISTACHE KADAIF CHOCOLATE FAÇON  
DUBAI CHOCOLATE 6.20

CAKE MYRTILLE COCO GANACHE CITRON SANS GLUTEN 4.60

BROWNIE SANS GLUTEN CACAHUÈTE CAMEL 5.50  
MOUSSE AU CHOCOLAT

COOKIE CHOCOLAT NOIR, CHOCOLAT BLANC, 4.70  
COMPOTE DE FRAMBOISE, FRAISE, CHOCO

CINNAMON ROLL PISTACHE BEURRE DE PISTACHE 4.50

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