

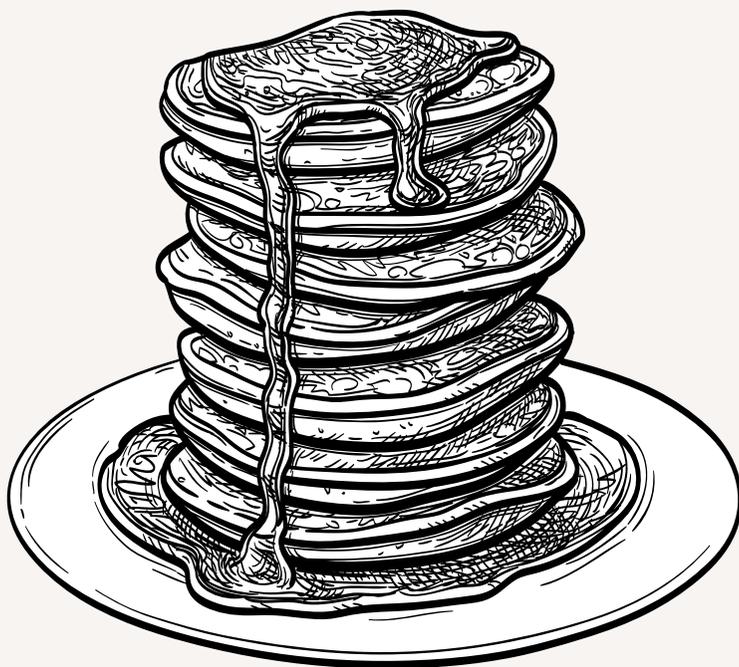
Madame Julia

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, orange granola, tartare de fraise / basilic, myrtilles, pêche, abricot, pomme verte, compote d'abrico / pêche, chantilly vanille.
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES FRAISE PÊCHE 15.90

Pancakes, pêche rôtie, tartare de fraise basilic, abricot, purée d'abricot / pêche, crème mascarpone, vanille, pâte feuilleté, sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES NOCCIOLATA & CORNFLAKES 16.90

Pancakes cornflakes et riz soufflé, nocciolata, myrtilles fraîches, purée de cassis, chouchou noisette, chantilly vanille, pépite de chocolat, riz soufflé et cornflakes, chocolat blanc, sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

FRENCH TOAST 3.0 15.90

Brioche perdue maison vegan et sans lactose à la vanille, insert mascarpone vanille, caramel beurre salé, fleur de sel, cookie pistache chocolat, chouchou pistache

PANCAKES TAPIOCA & COCO 15.90

Pancakes, crème de tapioca au lait de coco, mangue, banane, amandes effilées et amandes entières, purée de mangue et coco, sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

HEALTHY BREAKFAST BOWL 13.90

Granola maison orange, amandes / noisettes en chouchou, pépites de chocolat, compote pêche abricot, abricot et pêche fraiche, au choix : lait, lait d'avoine ou lait de soja

ACAI GRANIT SMOTHIE BOWL 14.90

Crème de tapioca au lait de coco curcuma, boule de pastèque et melon, fraise, granola, granité Acai

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



SHAWARMA BOWL 16.90

Salade de tomates cerises et tomates anciennes, sucrine, concombre, persillade, pickles oignons rouges au jus de betterave, tofu cajun paprika érable, sauce moutarde yaourt, ail, boulghour pilav

CHICKEN CÉSAR BOWL 16.90

Mélange sarrasin grillé et quinoa tricolore, roquette, salade de nectarine / pêche / melon, carotte fane cuit dans son jus, vinaigrette César orange basilic, croutons de pain, parmesan, poulet mariné façon César

2.0 AVOCADO TOAST 16.90

Pain de seige maison grillé, mélange de tomates anciennes et tomates cerises, pastèque fraîche, vinaigrette d'avocat, roquette et sucrine, pickles d'oignons rouges, 2 pièces d'avocat, ciboulette, vinaigrette balsamique à la framboise, graine de moutarde

PANCAKES SALMON & EGG AVOCAT BENEDICT 17.90

Pancakes, tartare de saumon câpres radis échalotes poivrons grillés, sauce hollandaise à l'avocat, avocat, oeuf poché, vinaigrette mangue passion

PANCAKE BEEF & BROCOLIS 16.90

Une pièce de pancake, purée de brocolis et courgettes, sucrine grillé, boeuf effiloché cuisson 12h, broccolini grillé, tagliatelles de courgettes et basilic, mayonnaise à la truffe, amandes effilées et grillées

SCRAMBLE EGG & AVOCAT 15.90

Oeufs brouillés sans lactose, salade de tomates cerises et tomates anciennes, sucrine, avocat, julienne de concombre, persillade, sauce moutarde yaourt ail, pain de Seige maison

EVERYTIME SALT



VEAL NUTS BUN 17.90

Brioche maison vegan et sans lactose, tapenade olives et tomates, tranche de veau cuit à basse température, jus de boeuf, tagliatelles de courgettes et basilic, oeuf poché, ciboulette, huile verte, graine de moutarde

BACK TO TRUFFLE EGG 18.90

Oeufs brouillés sans lactose, coeur d'artichaut en dès, mayonnaise à la truffe, truffe fraîche râpé, amandes effilées grillées, persillade, broccolini grillé, pain de seigle maison

EGGPLANT & STRACCIATELLA 16.90

Caviar d'aubergine, aubergine grillée à la plancha, salade de tomates anciennes et tomates cerises, poivron grillé, stracciatella, persillade, huile de poivron pimenté, pignon de pin torréfiés

NO ORIGINAL SHAKSHUKA 16.90

Sauce tomate maison, deux oeufs pochés, poivron grillé, huile aux poivrons pimenté doux, coeur d'artichaut en dès, caviar d'aubergine, fêta, crouton de pain

PLAT ENFANT - 12 ANS 8.90

Omelette, avocat, tomate cerises, tomates anciennes, pain maison de Seigle

SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENT TRUFFE - 6.00€ LE GRAMME

SUPPLÉMENT OEUF POCHÉ - 2.00€

SUPPLÉMENT OMELETTE - 4.50€

SUPPLÉMENT POULET FAÇON CÉSAR - 5.00€

SUPPLÉMENT BOEUF EFFILOCHÉ - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUMON POIVRONS RADIS CÂPRES - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUTÉ DE LÉGUMES - 4.50€

SUPPLÉMENT TOFU FAÇON SHAWARMA - 5.00€

SUPPLÉMENT TRANCHE DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE - 6.00€

PÂTISSERIES



CARROT CAKE VEGAN 4.60

BANANABREAD ULTIME & CHOCO VEGAN 4.60

CHEESECAKE VANILLE FRUITS DE SAISON COMPOTÉ ABRICOT / PÊCHE 5.90

CHEESECAKE SPECULOS MANGUE PASSION 6.20

BROWNIE SANS GLUTEN MASCARPONE VANILLE FAÇON TIRAMISU 5.50

TARTELETTE SANS GLUTEN ABRICOT PÊCHE BASILIC AMANDE 5.50

BRIOCHE FAÇON CROISSANT AUX AMANDES 4.40

COOKIE NOCCIOLATA PISTACHE KADAIF 4.90

STRAWBERRY MASCARPONE FAÇON CHARLOTTE 4.90

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