

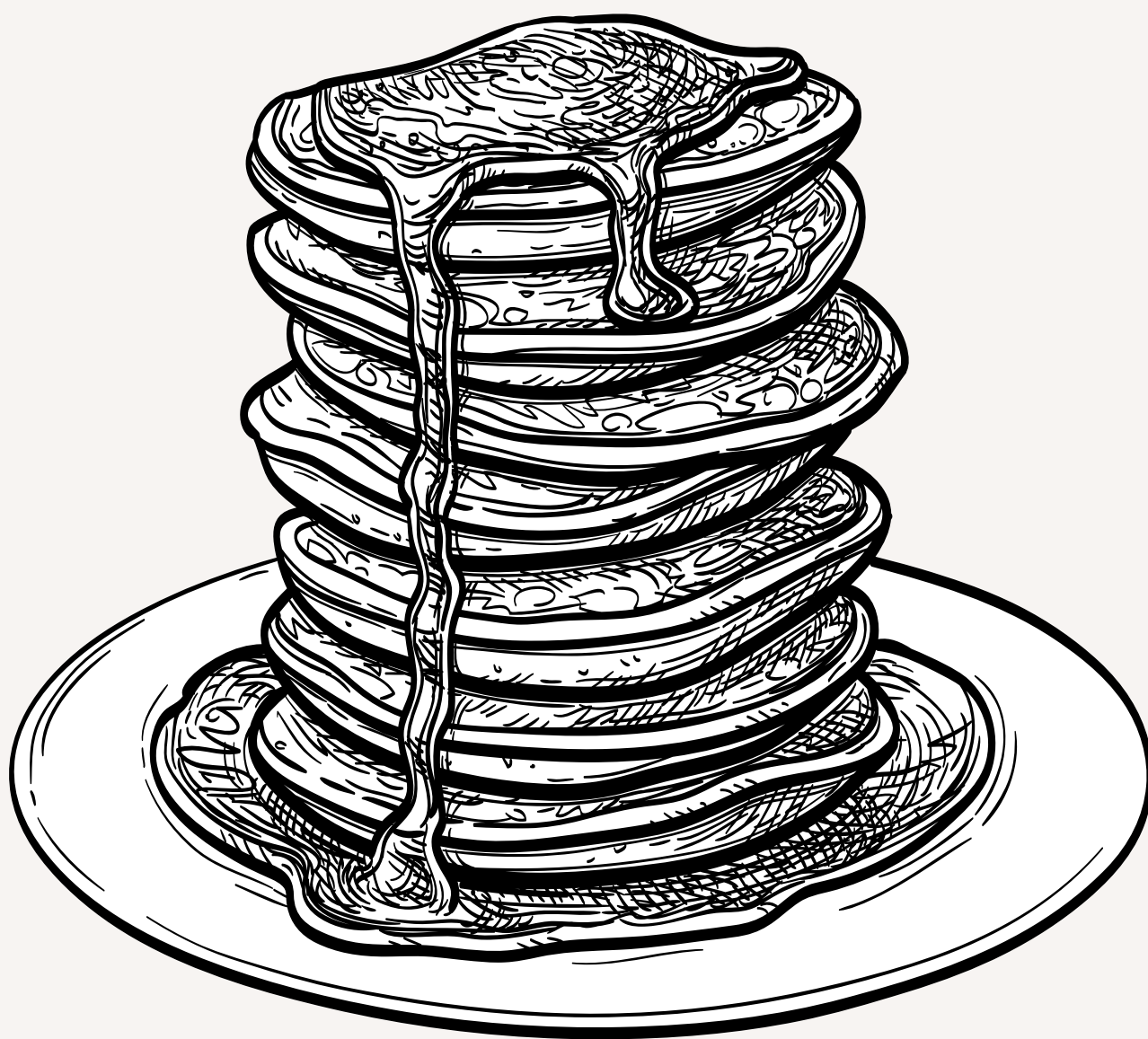
Madame Julia

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 15.90

Pancakes, purée de poire, banane, myrtille, tartare clémentine et kaki, griotte, granola maison au jus de pomme, kiwi, chantilly vanille vegan
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES PEAR NOCCIOLATA 15.90

Pancakes, crème de Nocciolata, coing rôti à la vanille, chouchou de noisette, poire en lamelle, chantilly vanille vegan, purée de poire.
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES PEANUT & PAIN D'ÉPICES 15.90

Pancakes, pomme caramélisée, tartare de kaki et clémentine, pain d'épice, crème de beurre de cacahuète, confiture de saison, maison chouchou de cacahuète. Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

FRENCH TOAST TATIN & CHAI 15.90

Brioche perdue maison vegan et sans lactose, pomme caramélisée, ganache montée amande caramel beurre salé, chouchou noix de pécan / noix, streussel, sirop de chai

HEALTHY BREAKFAST BOWL 14.90

Perle de tapioca au lait d'amande, granola maison, riz soufflé et cornflake au chocolat, banane, tartare de mangue, pépites de chocolat, chouchou de noisette, nocciolata. Au choix : lait d'avoine ou lait de soja

ACAI GRANIT SMOTHIE BOWL 15.90

Mix de purée d'acai, banane et poudre d'amande, beurre de cacahuète, chouchou cacahuète, grenade, kiwi, banane, porridge aux flocons d'avoine et graine de chia

LE FAMEUX MINI PANCAKE DE MADAME JULIA – ENFANT 12 ANS 9.90

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 CHICKEN ROQUEFORT 17.90

Boulgour, carotte cuite dans son jus, haricot vert frais, sucrine grillé, mélange d'oignons blanc et d'épinards, poulet moutarde miel parmigiano, sauce roquefort, jus de légumes

VEGETABLES PEANUT BOWL 16.90

Quinoa, patate douce aux herbes de provences, brocolis grillé, pois chiche grillé, pickles de chou rouge, persillade, grenade, avocat, sauce cacahuète érable vegan, jus de légumes

AVOCADO SEASONAL TOAST 16.90

Pain de seige maison, écrasé d'avocat et pois chiche, avocat, grenade, vinaigrette betterave orange, pois chiche grillé, pickles d'oignons rouges, radis blanc, persillade, huile verte

PANCAKES SALMON & PINK EGG BENEDICT 17.90

Pancakes, oeuf poché, avocat, tartare de saumon céleri grenade ciboulette cornichon, huile verte, vinaigrette betterave orange, pickles d'oignons rouges, persillade, sauce hollandaise à la betterave

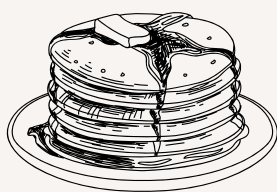
PANCAKE AUTUMN & BEEF 17.90

Une pièce de pancake, purée de patate douce, chataigne et chouchou noisette, courge grillé, avocat, jus de boeuf, crème de balsamique, pickles d'oignons rouges, persillade, mélange oignons blanc et pousse d'épinard

SCRAMBLE EGG & AVOCAT 16.90

Oeufs brouillés, mélange d'herbes aromatiques, pickles d'oignons rouge, vinaigrette moutarde miel yaourt, brocolis grillés, patate douce aux herbes de provences, persillade avocat, huile verte, pain de seigle maison

EVERYTIME SALT



BUNS MUSHROOMS BENEDICT 16.90

Brioche perdue, mélange de champignons, avocat, sucrose grillé, sauce hollandaise, oeuf poché mayonnaise à la truffe, pickles d'oignons rouges, persillade

TRUFFLE & MUSHROOM EGG 19.90

Omelette, truffe fraîche, mayonnaise à la truffe, mélange de champignons, persillade, pakchoi au soja, mélange d'herbes aromatiques, pickles d'oignons rouges et radis, pain de seigle maison

LEEK & TOFU 16.90

Poireau grillé, sauce tofu soyeux curry pois chiche, huile pimenté, châtaigne et chouhou noisette, persillade, pakchoi au soja, tofu grillé au paprika fumé, pain de seigle maison, jus de légumes

PLAT ENFANT - 12 ANS 9.90

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 MOUTARDE MIEL PARMIGIANO - 5.00€

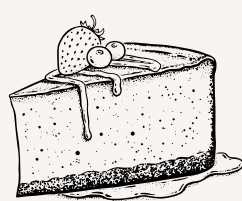
SUPPLÉMENT BOEUF EFFILOCHÉ - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUMON CÉLERI GRENADE CIBOULETTE CORNICHON - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUTÉ DE LÉGUMES - 4.50€

SUPPLÉMENT TOFU AU PAPRIKA - 5.00€

PÂTISSERIES



CARROT CAKE VEGAN 4.70

BANANABREAD ULTIME & CHOCO VEGAN 4.70

Supplément beurre de cacahuète 3.00

CHEESECAKE VANILLE FRUITS ET CONFITURE DE SAISON 6.00

CHEESECAKE NOCCIOLATA CHOCO PRALINE, PETIT BEURRE AU CACAO 6.50

BROWNIE SANS GLUTEN PASSION MANGUE CORNFLAKE CHOCOLAT BLANC 5.50

TARTELETTE SANS GLUTEN FIGUE, CONFITURE DE FIGUE, GANACHE MONTEE
AMANDE 5.20

BRIOCHE CRÈME PATISSIÈRE À LA PISTACHE, STREUSSEL PISTACHE
CONFITURE DE FIGUE 4.90

COOKIE INSERT CARAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUÈTE, BEURRE DE
CACAHUÈTE 4.90

BISCUIT PAIN D'ÉPICE, TARTARE DE KAKI ET MANDARINE, CRÈME DE
NOCCIOLATA 4.90

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