

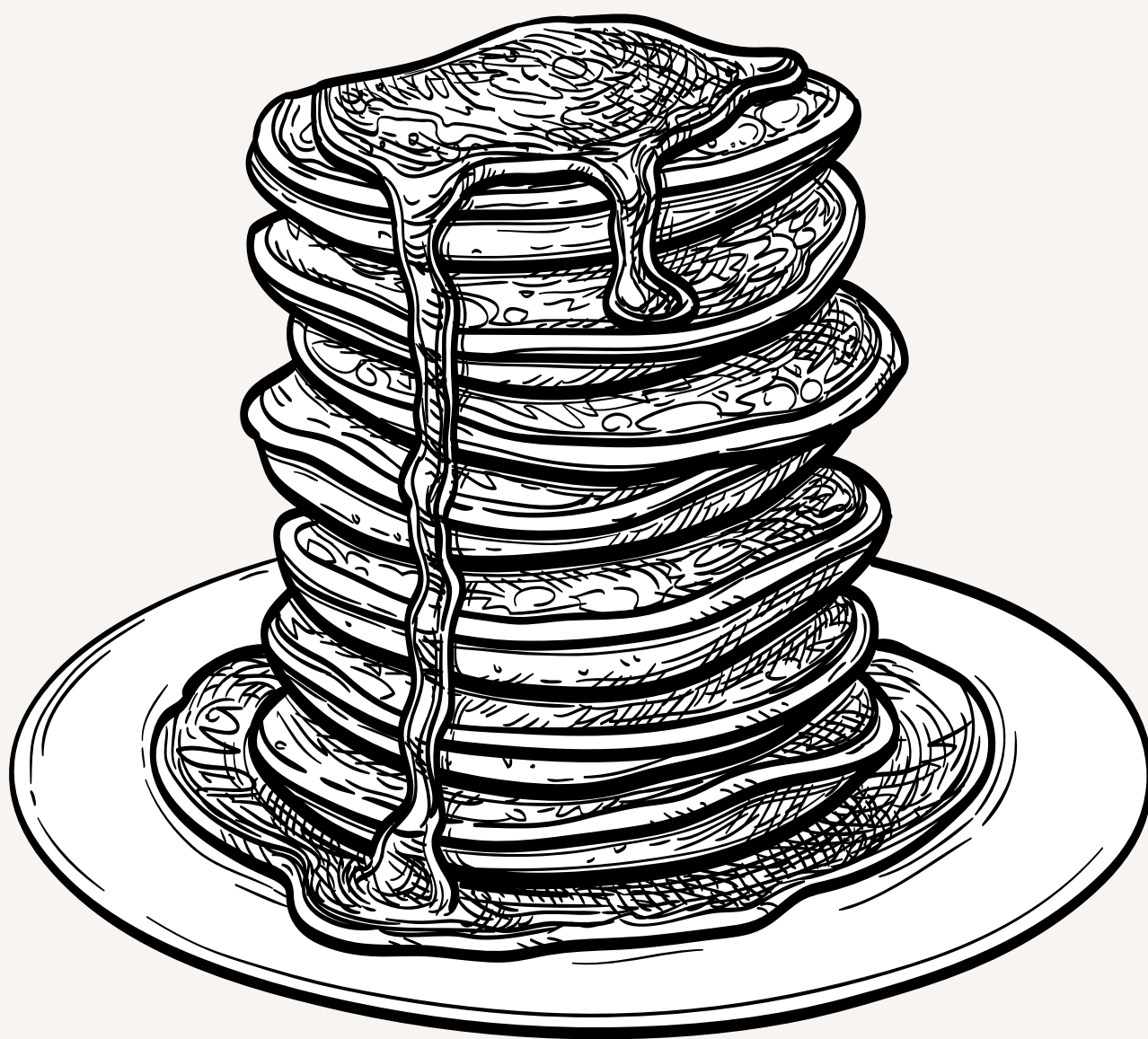
Madame Julia

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

PANCAKES PEANUT BUTTER & PEAR 16.90

Pancakes, beurre de cacahuète, coing rôti à la vanille, chouhou de cacahuète, poire en lamelle, chantilly vanille vegan, purée de poire, caramel beurre salé. Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES POMME GRANNY & MATCHA 16.90

Pancakes, pomme verte granny caramélisées, compote de pomme verte granny, kiwi, sauce chocolat matcha citron, crumble sans gluten, copeaux de chocolat. Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES NOCCIOLATA & CACAO 16.90

Pancakes, crème de nocciolata, mascarpone, cacao, amandes, noisettes, kaki et mandarine, marmelade orange mandarine, copeaux de chocolat.
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

FRENCH TOAST PISTACHE GRIOTTE 16.90

Brioche perdue maison vegan, purée de griotte, praliné pistache, griotte, myrtille, pistache en chouhou, coulis de myrtille

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, chouhou 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, chouhou 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 AVOCADO MUNSTER 17.90

Boulgour, carotte cuit dans son jus, haricot vert frais, sucrine grillée, mélange d'oignons blanc confits et d'épinards, avocat, sauce munster, jus de légumes, persillade, graine de moutarde

VEGETABLES PEANUT BOWL 16.90

Purée de butternut, mélange de butternut grillé et patates douces aux herbes de provences, brocolis grillés, pois chiche grillés, pickles de chou rouge, persillade, betterave grillée, tofu au beurre de cacahuète, jus de légumes

AVOCADO SEASONAL TOAST 16.90

Pain de seige et forestier maison, écrasé d'avocat et pois chiche, avocat, betterave grillée, vinaigrette betterave orange balsamique, pois chiche grillés, pickles d'oignons rouges, radis blanc, persillade, huile verte

PANCAKES SALMON & EGG BENEDICT 17.90

Pancakes, oeuf poché, avocat, effiloché de saumon cuit au gingembre, soja et moutarde, huile verte, vinaigrette betterave orange balsamique, pickles d'oignons rouges, persillade, sauce hollandaise à l'échalion

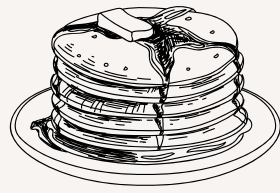
PANCAKE HIVERNAL & BEEF 17.90

Une pièce de pancake, effiloché de boeuf purée de patate douce, chou chou noisette, courge grillé, patate douce aux herbes de provences, jus de boeuf, crème balsamique, amande effilées, pickles d'oignons rouges, persillade, mélange d'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, courge grillé et patate douce aux herbes de provences, persillade, avocat, huile verte, pain de seige maison

EVERYTIME SALT



BUNS TRUFFLE EGG 18.90

Brioche vegan, scramble egg, confit d'oignons et épinard, sucrine grillé, pickles d'oignons rouges, persillade, mayonnaise à la truffe, truffe fraîche

CHICKEN MUNSTER TOAST 16.90

Pain de seigle et forestier maison, poulet miel moutarde, mélange de champignons, confit d'oignons et épinard, pickles d'oignons rouges, ciboulette, munster grillé, huile verte

PANAIS & VEGETABLES

Velouté de panais à la vanille, noisettes, pakchoi grillé, persillade, brocolis grillé, huile verte, cake pain d'épices

Oeuf poché 15.90

Effiloché de saumon, gingembre moutarde soja 18.90

SAN JUNE BOWL 18.90

Riz pilaf et pois chiche, oignons confits et épinard, purée de panais à la vanille, noix de Saint Jacques grillées, pakchoi, jus de crustacé, tartare de pomme granny et céleri

PLAT ENFANT – 12 ANS 9.90

Omelette, avocat, patate douce aux herbes de provences, 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€

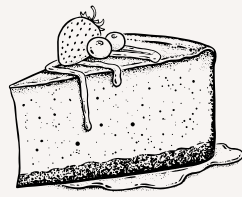
SUPPLÉMENT BOEUF EFFILOCHÉ – 6.00€

SUPPLÉMENT EFFILOCHÉ DE SAUMON CUIT GINGEMBRE SOJA MOUTARDE – 6.00€

SUPPLÉMENT SAUTÉ DE LÉGUMES – 4.50€

SUPPLÉMENT TOFU AU BEURRE DE CACAHUÈTE – 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 6.20

CHEESECAKE NOCCIOLATA CHOCO PRALINE, PETIT BEURRE AU CACAO 6.50

BROWNIE SANS GLUTEN PASSION MANGUE CORNFLAKE CHOCOLAT BLANC 5.50

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

CINNAMON ROLL VEGAN CRÈME DE NOCCIOLATA ET NOISETTE 6.00

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

CHEESECAKE CRUMBLE POMME CARAMEL SANS GLUTEN 6.50

COOKIE PISTACHE CHOCO PRALINÉ PISTACHE 6.30

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