

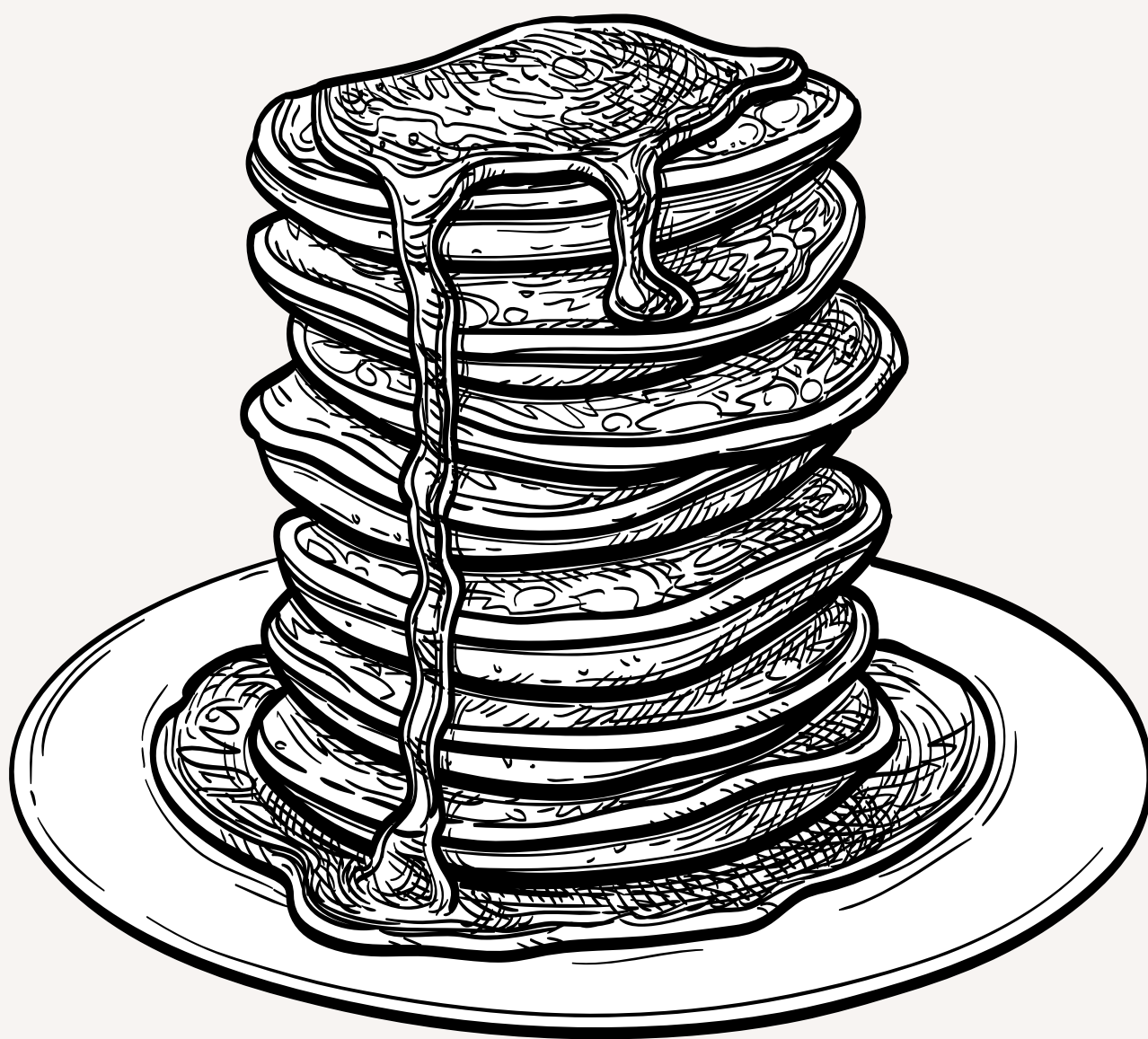
Madame Julia

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, compote de kiwi et pomme, kiwi, poire poché, banane, griotte, chantilly vanille, graine de courge et tournesol, granola
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES PISTACHIO & GRIOTTE 16.90

Pancakes, mascarpone vanille, poire poché au rooibos vanille, compote de griotte, griotte, praliné pistache, pistache chouchou.
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

PANCAKES BANANA PIE & PEANUT 16.90

Pancakes, beurre de cacahuète, crème à la banane, banane fraîche, chantilly, chocolat, cacahuètes torréfiées.
Sauce chocolat ou sirop d'érable servi à table.

FRENCH TOAST YAOURT & MYRTILLE 16.90

Brioche perdue maison vegan, yaourt double crème lisiny, compote de myrtille, myrtilles fraîches, ganache citron, pâte philo, praliné, graine de tournesol

HEALTHY BREAKFAST BOWL 13.00

Yaourt 0%, pudding quinoa et coco, granola, banane, poire poché au rooibos vanille, compote de griotte, pistache chouchou, poudre de coco, myrtille fraîche, graine de courge

ACAI GRANIT SMOTHIE BOWL 16.90

Acai et fruits rouges, rice pudding, granola, banane, compote de kiwi, baie de gogi, éclat d'amande, myrtilles fraîches, pépites de chocolat, graine de courge

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



CHICKEN POTATOES BOWL 17.90

Pomme de terre et parmesan, chicken miel cajun, carottes fan, mâche, chou-fleur rôti, cream cheese citron poivrée, radis rôtis, persillade

BOWL SALMON TERIYAKI 18.90

Riz, pavé de saumon cuit gingembre miel soja, brocolis, avocat, sauce teriyaki maison, mélange roquette sucrine pousse d'épinard, pickles de gingembre, échalion grillé, persillade

AVOCADO SEASONAL TOAST 17.90

Guacamole aux épices italiennes, oeuf poché, mélange sucrine roquette, pousse d'épinard, pickles d'oignon rouge, échalions grillés, radis rôtis, vinaigrette balsamique citron vert et érable, chouchou courge de tournesol

PANCAKES SALMON & PINK EGG BENEDICT 17.90

Pancakes, avocat, oeuf poché, tartare de saumon ciboulette moutarde, oignons rouges, sauce hollandaise à l'ail, pickles de moutarde, vinaigrette moutarde ail miel, huile verte, persillade

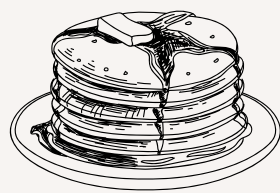
PANCAKE EGG & TRUFFLE 19.90

Une pièce de pancake, houmous à la noisette, oeufs au plat, mâche, truffe fraîche, pickles d'oignons rouges, vinaigrette truffe et ail, échalions grillés, chou-fleur grillé, parmesan

SCRAMBLE EGG & AVOCAT 16.90

Oeufs brouillés sans lactose, carottes fanes cuit dans le jus, brocolis, avocat, persillade, vinaigrette balsamique citron vert érable, pain au seigle, cream cheese citron poivrée

EVERYTIME SALT



CROQUE MONSIEUR 16.90

Brioche grillée, oignons caramélisés, mozzarella, parmesan, salade roquette, pousse d'épinard sucrine, persillade, vinaigrette moutarde miel, pickles de moutarde

BEEF BUN & MUSHROOMS 17.90

Brioche maison, purée de butternut et patate douce, endives grillées, sauté de champignons, boeuf effiloché, champignons de Paris crus marron, pickles d'oignons rouges, huile verte, persillade, crème de balsamique

TOAST VEGETABLE & CAJUN 16.90

Crème vegan de noix de cajou, persillade et ail, pickles d'oignons rouges, avocat, carottes fanes cuit dans son jus, julienne de butternut, endives grillées, persillade, huile verte

TOFU PANKO & VEGETABLES 16.90

Patate douce xxi au four, oeuf poché, crème vegan ail persillée, champignons cuit, champignons crus, salade sucrine, roquette, pousse d'épinard, tofu grillé au panko, huile verte

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€

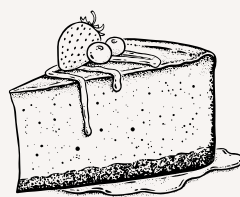
SUPPLÉMENT EFFILOCHÉ DE SAUMON CUIT GINGEMBRE SOJA MOUTARDE - 6.00€

SUPPLÉMENT SAUTÉ DE LÉGUMES - 4.50€

SUPPLÉMENT TOFU AU BEURRE DE CACAHUÈTE - 5.00€

NOS PANCAKES ET PAINS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN VERSION SANS GLUTEN ET VEGAN POUR UN SUPPLÉMENT DE 1.5€

PÂTISSERIES



CARROT CAKE SANS GLUTEN PRALINÉ TOURNESOL ET COMPOTE DE CAROTTE 4.80

BANANABREAD VEGAN PURÉE DE BANANE ET CHOCOLAT 4.80

Supplément beurre de cacahuète 3.00

CHEESECAKE VANILLE COMPOTE DE KIWI ET POMME, GRIOTTE,
MYRTILLE ET POMME 6.50

CHEESECAKE SANS GLUTEN FOND CHOCO CARAMEL BEURRE SALÉ ET
BEURRE DE CACAHUÈTE 6.50

CAKE MARBRÉ PISTACHE PRALINÉ VEGAN 4.90

BAKA NOCCIOLATA VEGAN 5.90

COOKIE CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ CHOUCOU COURGE DE
TOURNESOL 5.90

LAYER CAKE FAÇON BOUNTY 5.90

TARTE SANS GLUTEN GANACHE CITRON TARTARE DE MANGUE CITRON
MERINGUÉE 5.90

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