



BOOSTS VITALITÉ

Éveillez votre énergie et votre vitalité avec des smoothies fraîchement pressés.



Protéine Machine
Banane, purée d'açaï,
chocolat, beurre de
cacahuètes, protéine,
vanille et lait d'avoine

11,50



Active Spiruline
Mangue, ananas,
épinards, spiruline,
skyr et lait de coco

11



Matcha Attaqua
Mangue, ananas,
avocat, épinards,
matcha, gingembre,
skyr et lait de coco

10,50



Maca Mania
Dattes,
beurre de cacahuètes,
chocolat,
poudre de maca
et lait d'avoine

11,50



Collagène Oxygène
Fraise,
framboise,
myrtille, gingembre,
collagène, skyr
et lait d'avoine

10,50



Supra Curcuma
Ananas, pêche,
mangue, banane,
curcuma, skyr
et lait de coco

10,50

TOP OF THE TOP

*Voici nos meilleurs compléments au goût neutre.
Ces options favorisent la récupération musculaire, l'immunité.*

Peptide de collagène + 1,50

Santé des articulations, peau, cheveux, ongles et récupération musculaire

Créatine monohydrate + 1

Force, puissance, endurance musculaire et bénéfices cognitifs

Isolat de whey nature + 2,50

Protéine concentrée, réparation musculaire et sensation de satiété

BOOSTS VITALITÉ

PETIT DÉJEUNER 7h30/11h30

Pains et viennoiseries

Baguette, beurre d'Isigny et sélection de confitures	12
Croissant au beurre	3
Croissant à la pistache	4,50
Pain praliné	4,50

Œuf bénédictine

Muffin anglais, œuf poché et sauce aux herbes fraîches	15
<i>Choisissez votre protéine</i>	
Saumon fumé	
OU	
Jambon cuit Gran Biscotto	

Tartine d'avocat

Toast à l'avocat, houmous de betterave et herbes fraîches	14
OPTION ŒUF POCHÉ	+ 4
OPTION SAUMON FUMÉ	+ 10

À la fraîche

Assortiment de fruits frais : ananas, fruit de la passion, kiwi, mangue et pomme

Chia pudding

Pudding de chia au lait de coco, crumble sans gluten à l'amande,
coulis de fruits rouges et fruits rouges frais - vegan, sans lactose, sans gluten

Golden granola

Crumble sans gluten à l'amande, yaourt, compotée de pommes à la cannelle
et pommes rôties ou au four - vegan, sans lactose, sans gluten

Comme des sn(e)akers

Granola au chocolat, yaourt, beurre de cacahuètes,
caramel de cacahuètes torréfiées - vegan, sans lactose, sans gluten

PAUSE SALÉE 11h30/19h

CLUBS & CO

Tous nos sandwichs sont servis avec une salade de jeunes pousses d'épinards et amandes effilées.

SALADES

Greens

Quinoa, blé et épeautre, feta, avocat, concombre, baies de goji, grenade et jeunes pousses, vinaigrette au citron de Menton et miel local

18

César

Laitue croquante, dinde et copeaux de parmesan, sauce César au miso

18

OPTION BACON

+ 1,50

Salade croquante d'avocat

Concombre, avocat, salade de chèvre frais, laitue et agrumes

19

PLATS

Rigatoni roses

Rigatoni dans une sauce tomate crémeuse délicatement épicee

18

Ravioli

Ravioli artisanaux « Maison Perrin » farcis à la ricotta, truffe et crème de parmesan

25

Crocoquillettes

Pâtes, jambon cuit Gran Biscotto, crème fraîche A.O.P. d'Isigny et Comté affiné

19

Protéines et frites

Sauce beurre et herbes

Nos steaks sont servis avec des frites maison et une salade de jeunes pousses d'épinards aux amandes effilées.

• Onglet de veau

28

• Pavé de saumon

28

• Suprême de poulet

25

C.L.U.B.

Pain japonais toasté, dinde, œuf mollet, tomate, laitue, mayonnaise citronnée, emmental et frites

OPTION BACON

22

+ 1,50

Smash point burger

Burger smash au croissant, steak haché, cheddar, pickles et frites

OPTION DOUBLE BURGER

23

+ 8

Brioche thon mayo

Pain brioché toasté, thon à l'avocat, mayonnaise à l'Espélette et œuf mollet

20

La Gâche

Pain brioché, onglet de bœuf grillé, fromage fondant, oignons confits et frites

25

Baguette parisienne

Baguette tradition, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto, beurre de baratte demi-sel Maison Échiré et cornichons

16

Baguette jambon Comté

Baguette tradition, Comté, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto, beurre de baratte demi-sel Maison Échiré et cornichons

18

Tartine d'avocat

Toast à l'avocat, houmous de betterave et herbes fraîches

14

OPTION ŒUF POCHÉ

+ 4

OPTION SAUMON FUMÉ

+ 10

PAUSE SUCRÉE

Crocodile	14
Biscuit kadaïf à la pistache, mousse pistache, fine coque chocolat et caramel à la pistache	
Terre battue	11
Cheesecake léger, dulce de leche, crème Philadelphia et spéculoos	
À la fraîche	11
Assiette de fruits frais : ananas, fruit de la passion, kiwi, mangue et pomme	
Moelleux en double	16
Mi-cuit au chocolat Guanaja 70%, praliné à la noisette, à partager	

POLOS ICONIQUES L.12.12

	Polo Ispahan FRAMBOISE & LITCHI Croustillant amande et framboise séchée, compotée de framboise, mousse litchi et rose 12		Polo Vanille de Madagascar VANILLE & BISCUIT Biscuit croustillant amande et vanillé, crème vanille, mousse vanille 13		Polo Pistache PISTACHE & CHOCOLAT DUBAI Base croustillante kataifi, crème de pistache, mousse de pistache torréfiée 12
	Polo Opéra CAFÉ & CHOCOLAT Biscuit dacquoise à l'amande imbibé de sirop au café, ganache au chocolat extra-amer, crème au café d'Éthiopie, mousse légère au chocolat blanc et au café 12		Polo Citron SPECULOOS & CITRON Biscuit façon Speculoos aux zestes d'agrumes, crème aux trois agrumes (citron vert, citron jaune, yuzu), compotée de citron confit bio, mousse légère au mascarpone 12		Polo Tatin POMMES SPECULOOS CANELLE Speculoos croustillant, compotée de pommes Golden, mousse cannelle et chocolat blanc 12

SUCRÉ & SALÉ

LATTE

Recettes iconiques

CHAUD OU GLACÉ



Classic
Lait
et shot d'espresso



Pistachio
Lait
et shot d'espresso,
crème de pistaches torréfiées



Vanilla
Lait
et shot d'espresso,
vanille Bourbon, cascara



Golden
Lait
et shot d'espresso,
curcuma, gingembre,
poivre de Kampot



Chai Latte
Lait,
masala chai,
curcuma
et gingembre



Classic Matcha Latte
Lait et matcha Kagoshima
de Takashi San
supp.
vanille ou pistachio + 0,50

6

6,50

6,50

6,50

6,50

7

LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLES + 1

ON TOP

Chantilly Isigny + 1
Chantilly végétale + 1,50

CAFÉS

Notre café est torréfié artisanalement à Paris par la Brûlerie de Belleville. 70% fermentation naturelle de la région Carmo de Minas au Brésil et 30% fermentation naturelle de la région Jimma en Éthiopie. Le résultat ? Une énergie vibrante et subtile touche de fruit mûr.

Espresso	3,50
Macchiato	4,50
Cappuccino	6
Double espresso	5,50
Americano	4,50

Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée.

CHOCOLAT

Elaboré avec du chocolat Valrhona, doux et velouté, long en bouche et peu sucré.	7
OPTION CHANTILLY VÉGÉTALE	+ 1,50
OPTION CHANTILLY ISIGNY	+ 1

THÉS & INFUSIONS

Assemblages artisanaux certifiés et proposés par Le Parti du Thé.
Importation directe depuis les plantations, avec des pratiques agricoles respectueuses de la nature et des producteurs.

THÉS VERTS

Asanoka Kabusecha - BIO - thé du Japon	5,50
Chung Hao Jasmin - thé de Chine	5,50

THÉS NOIRS

Pretty Good Breakfast - thé Darjeeling	5,50
Earl Grey Fleurs Bleues	5,50

INFUSION

Tonique Turmeric - sans caféine	5
---------------------------------	---

COLD BREW

Classique	6,50
Café glacé infusé à froid	

THÉS GLACÉS

6

Thé noir
Notes de framboise et fruits rouges

Thé vert
Pêche, poire, ananas et fleurs

EAU DE CROCO

9

Notre boisson iconique : eau de coco, matcha et gingembre.

JUS PRESSÉS MOCO

9,50

Boostez votre système immunitaire grâce à des fruits et légumes fraîchement pressés.

24Karrot
Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Pineapple Xpressed
Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Heart Beet
Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron - BIO

Skinny Genes
Chou kale, romaine, eau de coco, épinards, concombre, menthe, citron - BIO

Just Celery
100 % jus de céleri - BIO

Just Apple
100 % jus de pomme - BIO

KOMBUCHAS**ARCHIPEL**

L'art du Kombucha bio à la française.

Brut	8,50
Feuilles de framboisier	8,50

MATÉ

7,50

CHARITEA

Maté et thé noir bio, infusion glacée tonique, sirop d'agave bio légèrement sucré, 33cl.

SANS SUCRE DISPONIBLE

EAUX

7

Evian 75cl, Perrier 75cl

SODAS

Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Orangina 25cl

7

Lemonaid 33cl Citron vert

7,50

VINS ROUGES

BT VERRE

CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Château Croix Mouton - AOP Bordeaux Supérieur, 2019
Fruité · Souple · Harmonieux

Château Lilian Ladouys - AOP Saint-Estèphe, 2018
Boisé · Structuré · Équilibré

Baron de Brane, Château Brane-Cantenac - AOP Margaux, 2014
Élegant · Velouté · Raffiné

Réserve de la Comtesse - AOP Saint-Julien, 2012
Soyeux · Persistant · Epicé

Château Lynch-Bages - AOP Pauillac, 2012
Racé · Complexe · Profond

PINOT NOIR

Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand - AOP Limoux, 2023
Rond · Fruité · Attaque vive

Beaune, Domaine Henri & Gilles Buisson - AOP Beaune, 2021
Subtil · Velouté · Fruité

Pommard 1^{er} Cru "Les Charmots" - AOP Pommard Premier Cru, 2021
Structuré · Profond · Ample

Vosne-Romanée, Domaine Manuel Olivier - AOP Vosne-Romanée, 2023
Élegant · Subtil · Aromatique

SYRAH

Côtes-du-Rhône, Domaine Aimé Arnoux - AOP Côtes-du-Rhône, 2022
Gourmand · Épicé · Tannique

Saint-Joseph, Domaine Louis Chomel - AOP Saint-Joseph, 2024
Fruité · Minéral · Équilibré

Côte-Rôtie "Les Champoms"- AOP Côte-Rôtie, 2022
Intense · Boisé · Charpenté

VINS ROSÉS

BT VERRE

GRENACHE

Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc, 2025
Léger · Frais · Floral

Whispering Angel, Château d'Esclans- AOP Côtes de Provence, 2025
Délicat · Raffiné · Fruité

VINS BLANCS

BT VERRE

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon, La Petite Perrière - Saget La Perrière, 2024
Attaque vive · Citronné · Minéral

Pouilly-Fumé, Nicolas Gaudry - AOP Pouilly-Fumé, 2023
Salin · Minéral · Délicat

CHARDONNAY

Mâcon-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Mâcon-Fuissé, 2023
Rond · Floral · Équilibré

Chablis, Domaine Charly Nicolle - AOP Chablis, 2023
Sec · Fruité · Minéral

Pouilly-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Pouilly-Fuissé, 2023
Ample · Élegant · Fruité

Meursault, Caroline Frey - AOP Meursault, 2022
Onctueux · Complexe · Beurré

CHAMPAGNES

BT VERRE

Moët Impérial Brut
Élegant · Vibrant · Harmonieux

Moët Impérial Rosé
Floral · Gourmand · Délicat

Ruinart Rosé
Raffiné · Fruité · Soyeux

Ruinart Blanc de Blancs
Minéral · Pur · Subtil

Dom Pérignon
Structuré · Noble · Intense

VINS ROUGES & ROSÉS

C(R)OCKTAILS

Nos cocktails signatures



Crocodelle
Rosé Lillet, Rinquiquin,
sirop de rose, Supasawa,
Champagne
15
Disponible en mocktail
14



Le Chose
Cap Gin,
jus de pamplemousse
clarifié, tonic
14
Disponible en mocktail
12



Notre Espresso Martini
Cognac,
liqueur de café
« Brûlerie de Belleville »,
vanille Cascara,
café Lacoste
15

C(R)OCKTAILS

LA BOUTIQUE Collection exclusive café Lacoste

Cartes postales - Édition limitée Impression haut de gamme sur papier texturé. 3 pièces.	8	Guimauves Croco Texture fondante. Fabrication artisanale parisienne.	L'UNITÉ LE COFFRET	4 35
Serviettes de table brodées 100 % coton premium. Finition brodée. Set de 2 pièces.	20	Tablette de chocolat Fabrication artisanale française. Chocolat au lait ou noir.		9
Assiette Lacoste Porcelaine de Limoges. Ø 21 cm.	28	Vinaigre balsamique de Modème Édition argentée. 200 ml.		18
Tasse à café Porcelaine fine de Limoges. Format espresso avec sous-tasse.	40	Huile d'olive Pressée à froid. Fruité mûr. Origine Italie. 200 ml.		20
Tasse à thé Porcelaine fine de Limoges. Avec sous-tasse.	45	Pâte à tartiner 40% pistache Pressée à froid. Fruité mûr. Pistaches de Sicile. 130 g.		15
Coquetier Porcelaine fine de Limoges.	30	T-shirt brodé		75
Mug Porcelaine fine de Limoges.	40	Jersey coton premium. Signature brodée.		
Café en grains, torréfaction France Blend signature. 100 g.	10	Sweat-shirt brodé 84% Coton premium.		155
Café en grains, torréfaction France Blend signature. 1 kg.	70	Casquette brodée 100 % coton. Logo brodé.		65