



BOOSTS VITALITÉ

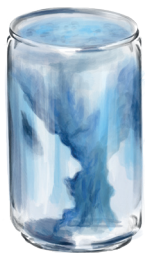
Éveillez votre énergie et votre vitalité avec des smoothies fraîchement pressés.



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

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 bénédicte

15

Muffin anglais, œuf poché et sauce aux herbes fraîches

Choisissez votre protéine

Saumon fumé

ou

Jambon cuit Gran Biscotto

Tartine d'avocat

14

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

OPTION ŒUF POCHÉ

+ 4

OPTION SAUMON FUMÉ

+ 10

À la fraîche

11

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

Chia pudding

9

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

9

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(ea)kers

11

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

BOOSTS VITALITÉ

SUCRÉ & SALÉ

SALADES

Greens	18
Quinoa, blé et épeautre, feta, avocat, concombre, baies de goji, grenade et jeunes pousses, vinaigrette au citron de Menton et miel local	
César	18
Laitue croquante, dinde et copeaux de parmesan, sauce César au miso	
OPTION BACON	+ 1,50
Salade croquante d’avocat	19
Concombre, avocat, salade de chèvre frais, laitue et agrumes	

PLATS

Rigatoni roses	18
Rigatoni dans une sauce tomate crémée délicatement épicée	
Ravioli	25
Ravioli artisanaux « Maison Perrin » farcis à la ricotta, truffe et crème de parmesan	
Crocoquillettes	19
Pâtes, jambon cuit Gran Biscotto, crème fraîche A.O.P. d’Isigny et Comté affiné	
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.	22
Pain japonais toasté, dinde, œuf mollet, tomate, laitue, mayonnaise citronnée, emmental et frites	
OPTION BACON	+ 1,50
Smash point burger	23
Burger smash au croissant, steak haché, cheddar, pickles et frites	
OPTION DOUBLE BURGER	+ 8
Brioche thon mayo	20
Pain brioché toasté, thon à l’avocat, mayonnaise à l’Espelette et œuf mollet	
La Gâche	25
Pain brioché, onglet de bœuf grillé, fromage fondant, oignons confits et frites	
Baguette parisienne	16
Baguette tradition, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto, beurre de baratte demi-sel Maison Échiré et cornichons	
Baguette jambon Comté	18
Baguette tradition, Comté, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto, beurre de baratte demi-sel Maison Échiré et cornichons	
Tartine d’avocat	14
Toast à l’avocat, houmous de betterave et herbes fraîches	
OPTION ŒUF POCHÉ	+ 4
OPTION SAUMON FUMÉ	+ 10

PAUSE SUCRÉE

- Crocodile

Biscuit kadaïf à la pistache, mousse pistache, fine coque chocolat et caramel à la pistache

14
- Terre battue

Cheesecake léger, dulce de leche, crème Philadelphia et spéculoos

11
- À la fraîche

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

11
- Moelleux en double

Mi-cuit au chocolat Guanaja 70%, praliné à la noisette, à partager

16

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 CANNELLE

Speculoos croustillant, compotée de pommes Golden, mousse cannelle et chocolat blanc

12

LATTE

Recettes iconiques

CHAUD OU GLACÉ

- 

Classic

Lait et shot d'espresso

6
- 

Pistachio

Lait et shot d'espresso, crème de pistaches torréfiées

6,50
- 

Vanilla

Lait et shot d'espresso, vanille Bourbon, cascara

6,50
- 

Golden

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

6,50
- 

Chai Latte

Lait, masala chai, curcuma et gingembre

6,50
- 

Classic Matcha Latte

Lait et matcha Kagoshima de Takashi San

supp. vanille ou pistachio + 0,50

7

LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLES + 1

ON TOP
Chantilly Isigny + 1
Chantilly végétale + 1,50

SUCRÉ & SALÉ

LATTE

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

Élaboré avec du chocolat Valrhona, doux et velouté, long en bouche et peu sucré.

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	54	11	Fruité · Souple · Harmonieux	
Château Lilian Ladouys - AOP Saint-Estèphe, 2018	89		Boisé · Structuré · Équilibré	
Baron de Brane, Château Brane-Cantenac - AOP Margaux, 2014	124		Élégant · Velouté · Raffiné	
Réserve de la Comtesse - AOP Saint-Julien, 2012	178		Soyeux · Persistant · Épicé	
Château Lynch-Bages - AOP Pauillac, 2012	439		Racé · Complexe · Profond	
PINOT NOIR				
Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand - AOP Limoux, 2023	69	15	Rond · Fruité · Attaque vive	
Beaune, Domaine Henri & Gilles Buisson - AOP Beaune, 2021	129		Subtil · Velouté · Fruité	
Pommard 1 ^{er} Cru “Les Charmots” - AOP Pommard Premier Cru, 2021	189		Structuré · Profond · Ample	
Vosne-Romanée, Domaine Manuel Olivier - AOP Vosne-Romanée, 2023	273		Élégant · Subtil · Aromatique	
SYRAH				
Côtes-du-Rhône, Domaine Aimé Arnoux - AOP Côtes-du-Rhône, 2022	48	9	Gourmand · Épicé · Tannique	
Saint-Joseph, Domaine Louis Chomel - AOP Saint-Joseph, 2024	78		Fruité · Minéral · Équilibré	
Côte-Rôtie “Les Champons” - AOP Côte-Rôtie, 2022	159		Intense · Boisé · Charpenté	
VINS ROSÉS				BT VERRE
GRENACHE				
Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays d’Oc, 2025	52	11	Léger · Frais · Floral	
Whispering Angel, Château d’Esclans- AOP Côtes de Provence, 2025	69	14	Délicat · Raffiné · Fruité	

VINS ROUGES & ROSÉS

VINS BLANCS				BT VERRE
SAUVIGNON BLANC				
Sauvignon, La Petite Perrière - Saget La Perrière, 2024	54	9	Attaque vive · Citronné · Minéral	
Pouilly-Fumé, Nicolas Gaudry - AOP Pouilly-Fumé, 2023	72		Salin · Minéral · Délicat	
CHARDONNAY				
Mâcon-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Mâcon-Fuissé, 2023	57	11	Rond · Floral · Équilibré	
Chablis, Domaine Charly Nicolle - AOP Chablis, 2023	79	14	Sec · Fruité · Minéral	
Pouilly-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Pouilly-Fuissé, 2023	120		Ample · Élégant · Fruité	
Meursault, Caroline Frey - AOP Meursault, 2022	209		Onctueux · Complexe · Beurré	
CHAMPAGNES				BT VERRE
Moët Impérial Brut	132	22	Elégant · Vibrant · Harmonieux	
Moët Impérial Rosé	154	26	Floral · Gourmand · Délicat	
Ruinart Rosé	250		Raffiné · Fruité · Soyeux	
Ruinart Blanc de Blancs	230		Minéral · Pur · Subtil	
Dom Pérignon	589		Structuré · Noble · Intense	

VINS BLANCS & CHAMPAGNES

C(R)OCKTAILS

Nos cocktails signatures



Crocodelle

Rosé Lillet, Rinquinquin,
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

Serviettes de table brodées

100 % coton premium. Finition brodée.
Set de 2 pièces.

20

Assiette Lacoste

Porcelaine de Limoges. Ø 21 cm.

28

Tasse à café

Porcelaine fine de Limoges.
Format espresso avec sous-tasse.

40

Tasse à thé

Porcelaine fine de Limoges. Avec sous-tasse.

45

Coquetier

Porcelaine fine de Limoges.

30

Mug

Porcelaine fine de Limoges.

40

Café en grains, torréfaction France

Blend signature. 100 g.

10

Café en grains, torréfaction France

Blend signature. 1 kg.

70

Guimauves Croco

Texture fondante.
Fabrication artisanale parisienne.

L'UNITÉ

4

LE COFFRET 35

Tablette de chocolat

Fabrication artisanale française.
Chocolat au lait ou noir.

9

Vinaigre balsamique de Modème

Édition argentée. 200 ml.

18

Huile d'olive

Pressée à froid. Fruité mûr.
Origine Italie. 200 ml.

20

Pâte à tartiner 40% pistache

Pressée à froid. Fruité mûr.
Pistaches de Sicile. 130 g.

15

T-shirt brodé

Jersey coton premium.
Signature brodée.

75

Sweat-shirt brodé

84% Coton premium.

155

Casquette brodée

100 % coton. Logo brodé.

65