

# Cha botlé

## LE MATIN 8H-11H

### Petit-déjeuner du boulanger 14 €

Boisson chaude ou froide\*, viennoiserie, pain ou brioche, beurre & confiture

Hot or cold drink\*, pastry, bread or brioche, butter & jam

### Sunny morning 15 €

Boisson chaude ou froide\*, 2 œufs au plat, bacon grillé, pain frais

Hot or cold drink\*, 2 fried eggs, grilled bacon, fresh bread

### Brioche du boulanger 7 €

Brioche artisanale avec topping au choix\*\*

Artisanal brioche with your choice of topping\*\*

\*Boissons froides : jus d'orange ou jus de fruits | Boissons chaudes : café, thé ou chocolat chaud

Cold beverages: orange juice or fruit juice | Hot beverages: coffee, tea or hot chocolate

## LES ŒUFS

encore meilleur avec du bacon, de l'avocat ou du saumon ! +3 €

### Brouillés nature (extra comté +1€) 7 €

Œufs brouillés maison, simples et fondants

Soft, creamy, homemade scrambled eggs

### Oeuf au plat 7 €

Œuf au plat servi chaud, à la minute.

Freshly fried egg, served hot

### Omelette nature (extra comté +1€) 8 €

Omelette moelleuse cuite à la demande

Fluffy omelette, made to order

## CÔTÉ SALÉ

### L'Avocado Toast 14 €

Fromage frais, avocat, féta, grenade

Cream cheese, avocado, feta, pomegranate

### La Nordique Toast 14.5 €

Saumon fumé, crème ciboulette, citron

Smoked salmon, chive cream, lemon

### L'Estivale Toast 15 €

Nectarines rôties, burrata, basilic & balsamique + jambon cru (+2 €)

Roasted nectarines, burrata, basil & balsamic + cured ham (+2 €)

### Le Green Grilled cheese 15 €

Avocat, œufs brouillés, cheddar & pousses d'épinard

Avocado, scrambled eggs, cheddar & baby spinach

### Le New-Yorker Grilled cheese 15 €

Double cheddar, bacon grillé & pousses d'épinard

Double cheddar, grilled bacon & baby spinach

### Le Brioché 16 €

Sandwich brioché, avocat, saumon, mâche, crème ciboulette

Brioche sandwich with avocado, salmon, lamb's lettuce, chive cream

### La Canadienne Brioche perdue salée 14 €

Brioche perdue salée, œufs brouillés, bacon grillé, ciboulette & sirop d'érable

Savory french toast, scrambled eggs, grilled bacon, chive & maple syrup

### La Summer Brioche perdue salée 15 €

Brioche perdue salée, carpaccio d'avocat, stracciatella & roquette

Savory french toast, avocado carpaccio, stracciatella & arugula

## CÔTÉ SUCRÉ

### Granola maison 10 €

Yaourt grec, granola, fruits frais, topping miel du producteur

Greek yogurt, granola, fresh fruit & local honey topping

### La Classique Brioche perdue 13 €

Brioche perdue, fruits frais, topping au choix\*\*

French toast, fresh fruits, topping of your choice\*\*

### La Cha Bothé Brioche perdue 14 €

Brioche perdue, cœur coulant chocolat péruvien

French toast with molten Peruvian chocolate

### Açaï Bowl 11 €

Purée d'açaï, fruits frais, granola, graines de chia

Açaï blend, fresh fruits, granola & chia seeds

### Le retour du marché Bol de fruits 9 €

Fruits frais du moment, choisis au marché provençal

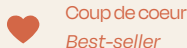
Seasonal fruit bowl, sourced daily from the local market

\*\*Topping : nocciolata, caramel beurre salé, beurre de cacahuètes, miel, sirop érable, crème de marron | Confitures : fraise, pêche, abricot, cerise/vanille, figue

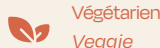
\*\*Topping: nocciolata, salted butter caramel, peanut butter, honey, maple syrup, chestnut cream | Jams: strawberry, peach, apricot, cherry/vanilla, fig

## NOS EXTRAS

Avocat	+3 €	Saumon fumé	+3 €
Oeuf plat/brouillé	+3 €	Jambon blanc/cru	+3 €
Bacon grillé	+3 €	Topping	+1 €
Salade	+1 €	Supplément pain	+1 €
Fruits frais	+2 €	Boule de glace	+2 €



Coup de coeur  
Best-seller



Végétarien  
Veggie



Sans gluten  
Gluten free

Tous nos produits sont faits maison.