

carte semaine

brunch

BRUNCH DE LA SEMAINE

Formule brunch de la semaine disponible jusqu'à 11h uniquement

Petit avocado, granola bowl, pancake, confiture ou Nutella, petit jus d'orange et Thé noir, Chocolat ou Espresso. +2€ autres boissons chaudes € 15.50

MENEMEN

Omelette anatolienne avec poêlée de tomates, poivrons, oignons et persil. +2€ "suçuk" ou fromage kasar € 13.50

BRIOCHE BENEDICT

Tranche de brioche, écrasé d'avocat, oeuf mollet, cream cheese, sauce hollandaise au paprika doux, jeunes pousses, saumon ou crispy chicken. € 15.50

LE SHAWARMA DE MAMA

Pain galette, houmous, légumes grillés (courgette, butternut, poivrons, aubergine) et sauce au yaourt. +3€ effiloché de bœuf € 16.50

LE TOASTY

Toast pain de campagne, cream cheese, jeunes pousses d'épinards, butternut rôti au four, noix et duo de cheese mozza-emental +2€ pastrami bœuf € 14.50

L'AVOCADO

Pain nordique, cream cheese, écrasé d'avocat, betteraves rouges rôties, jeunes pousses, fêta. +2€ saumon fumé. +2€ oeuf mollet € 14.50

bowls

PIKBOWL

Riz japonais, avocat, radis, choux rouge, choux blanc, concombre, carottes, edamame, oignons frits, sauce soja, **Protéine au choix:** Saumon façon tartare ou Falafel ou Poulet pané aux céréales. € 18.00

BUDDHA BOWL

Quinoa, houmous, choux rouge, betteraves rôties, jeunes pousses, raisins secs, butternut rôti, avocat. +2€ poulet pané aux céréales € 16.50

burger

PIKBURGER

Pain bun, chutney d'oignons et tomates, effiloché de bœuf façon "tandir", fromage raclette, salade, sauce piknik. +2€ "suçuk" € 20.00 >

CHICKEN BURGER

Pain bun, chutney d'oignons et tomates, poulet pané aux céréales, fromage cheddar, salade, sauce piknik. € 18.50

VEGGIE BURGER

Pain bun, galette végétale, pickles oignons, cream cheese, écrasé d'avocat, choux rouge, salade. € 15.50

LES BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE SALADE ET POMMES DE TERRE DOUCE

kids

Mini pik-bowl ou Poulet pané aux céréales et pommes de terre douces + petit granola bowl ou une boule de glace au choix € 12.00

à partager ou pas

CAMEMBRICK ♥

Camembert roulé dans feuilles de brick, fruits secs et pommes de terres sautées. +2€ pastrami de bœuf € 18.50

BÖREK ♥

Sigara fête € 8.50

POMMES DE TERRE DOUCES

€ 6.50

PETIT BOL DE SALADE

€ 4.50

FALAFEL & YAOURT

€ 7.00

CRISPY CHICKEN

€ 7.00

PANIER PIKNIK

Mix de tapas, stick de mozzarella, falafels, crudités et mezzé. € 25/2P
(le soir uniquement) € 45/4P

côté sucré

DESSERT DU JOUR

€ 6.50

CAKE MAISON

€ 4.50

COOKIE DU MOMENT

€ 3.90

GRANOLA BOWL

Yaourt, granola maison et fruits. € 7.50

PANCAKES SIGNATURE ♥

Pancakes, compotée de blueberry, beurre de cacahuète, glace fleur de lait € 10.50

PANCAKES

Pancakes, fruits frais, noix de pécan.

Sauce chocolat-noisette ou spéculos ou fruits rouge ou sirop d'érable ou caramel € 9.00

+2,50€ supplément boule de glace au choix ou +2€ chantilly.

BRIOCHE PARFAITE

Brioche perdue, boule de glace au choix, spéculos, sirop d'érable, fruits, noix de pécan et chantilly € 9.50

GLACES

vanille, fleur de lait, caramel beurre salé, chocolat noir croquant, spéculos, citron jaune, pêche de vigne, coco, poire, fraise, mandarine € 2.50/b

THINK GLOBAL - EAT LOCAL

Nous tenons à coeur de mettre en avant les produits de commerces locaux dans notre carte aux inspirations internationales.

Nous travaillons avec la boucherie l'Etoile pour les viandes, Le Fumoir Français pour le saumon, La boulangerie Pierre pour le pain, La Turbine à saveurs pour les glaces, L'estra pour les thés et cafés et Trésor Végétal pour les infusions de plantes.