

season

Brunch

LUNDI - SAMEDI
08H30 / 01H00

DIMANCHE
08H30 / 19H00
LA CUISINE FERME À 16H

1 RUE CHARLES FRANÇOIS DUPUIS - 75003 PARIS

www.season-paris.com

TARTINES, PAIN BAGUETTE ET PAIN AUX CÉRÉALES SANS GLUTEN - 5€

Beurre, confiture ou Nocciolata (pâte à tartiner bio)

VIENNOISERIES - 2€

HINALYS - 8€ Brioche Léopard au matcha, confiture ou nocciolata

PANCAKES D'OLIVER - 10€ Pancakes, bacon « crispy », sirop d'érable, crème de fleur d'oranger, noix de pécan

PANCAKES Caramel - 10€ Pancakes, banane, amandes pilées, caramel homemade aux amandes, noix de coco & gomasio

BANANA TARTINES - 9€ Tartines de pain aux céréales sans gluten, purée d'amandes au miel, banane, raisins secs

TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES - 9€ / AVEC OEUFS POCHÉS - 12€
Pain aux céréales (+1€ avec pain sans gluten), crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio

TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES SAUMON - 11€ / AVEC OEUFS POCHÉS - 13€
Pain aux céréales (+1€ avec pain sans gluten), chèvre frais, crème d'avocat, saumon mariné

PEAS TARTINES - 10€ (SUPPLÉMENT OEUFS POCHÉS + 2€)

Pain sans gluten, purée de petits pois à la menthe, wasabi & philadelphia, radis, germes de basilic

SALADE DE SAUMON MARINÉ

Salade mélangée, saumon mariné, mangue, gingembre, graines de courge, pousses de betterave

SMALL
9€

LARGE
16€

SALADE DE QUINOA SANS / AVEC POULET

Salade mélangée, trio de quinoa, raisins, coriandre, oignons rouges, pistache, avocats, yaourt grec à la sauce tahini, poulet mariné au miel & sésame

8€/9€ 14€/16€

SALADE D'HARICOTS VERTS

Haricots verts et jaunes, figues, mozzarella, oignons rouges, roquette, zestes de citron, noisettes pilées, menthe fraîche

9€ 16€

DESSERTS - 8€

Gâteau au chocolat sans gluten de «Dounia Sillem» / Cheesecake / Salade de fruits / Banana bread, mascarpone au café & praline

FRESH BIRCHER - 8€ Flocons d'avoine infusés à la pomme, orange & lait de coco, yaourt grec, noix de coco + topping : abricots sec, raisins sec, lamelles de pomme

DOUBLE TROUBLE - 10€ 1 tartine d'avocat + 1 petit bol au choix : açail bowl / matcha bowl / dear muesli

ACAÏ BOWL SEASON - 10€ Banane et pulpe d'acai, topping

MATCHA BOWL SEASON - 10€ Banane et matcha, topping

DEAR MUESLI - 9€ Fromage blanc, muesli, fruits frais + au choix :

Cool kid – flocons de céréales, miel, amandes, graines de pavot & tournesol, sésame blond complet - fruits secs : noix de coco, fraise, banane

Booster – crunchy granola, graines de courge et lin doré - fruits secs : datte, pomme, cerise

King Carioca - flocons de céréales, amandes, baies de goji, noix du Brésil - fruits secs : noix de coco, ananas, framboise

Forest – crunchy granola, noix, graines de lin brun et de tournesol - fruits secs : pomme, figue

MATINAL BAGEL - 10€ Pain Bagel, fine omelette à l'harissa, beurre de cajou, confiture de tomates maison, avocat

DIM SUM DE YOOM X3 - 7€ / X9 - 20€

Vapeurs aux légumes / poulet citronnelle / crevettes

SHAKSHUKA SANS/AVEC MERGUEZ - 9€/11€

Oeufs pochés dans sa sauce tomate pimentée, coriandre, pomme de terre, poivrons rouges, épices

SEASON BURRITO - 14€ Galette de blé aux graines, omelette, avocat, sauce tomate épicée aux haricots noirs, poivrons verts, yaourt grec, ciboulette, salade

SEASON BURGER - 16€ Pain sans gluten «Noglu», steak veggie (haricots rouges), aneth, mayonnaise maison, comté, cornichons batavia, chips « season »

LE PASTRAMI - 16€

Sandwich Pain de campagne, pastrami, mayonnaise à l'aneth, comté, cornichons, moutarde américaine, chips « season »

LE NAAN - 16€

Poulet sauce saté, pain naan, Philadelphia, épinards roulés dans un naan homemade, chips « season »

SEASON TAKE AWAY

8 rue Dupetit Thouars - 75003 Paris

SEASON MARKET

98 rue de Turenne - 75003 Paris



f seasonparis3

📷 #seasonparis