

# season

## Brunch

LUNDI - SAMEDI  
08H30 / 01H00

DIMANCHE  
08H30 / 18H00  
LA CUISINE FERME À 16H

1 RUE CHARLES FRANÇOIS DUPUIS - 75003 PARIS  
www.season-paris.com

### TARTINES AVEC CONFITURE SEASON BY CONFITURE PARISIENNE - 5€

Pain baguette & pain aux céréales sans gluten, beurre, confiture  
<< framboise & litchi >> ou Nocciolata

### VIENNOISERIES - 2€

**GREEN PANCAKES - 11€** Pancakes au moringa, sirop d'érable, blueberries, crème de chocolat blanc au mascarpone, noix de pécan

**PANCAKES D'OLIVER - 11€** Pancakes, bacon « crispy », sirop d'érable, crème de fleur d'oranger, noix de pécan

**PANCAKES CARAMEL - 11€** 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 SANS OEUFS POCHÉS - 11€ / AVEC - 13€

Pain aux céréales\*, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio

### NOHOLITA'S TOAST - 12€ TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES & HALLOUMI GRILLÉ

(SUPPLÉMENT OEUFS POCHÉS + 2€ - SUPPLÉMENT BACON + 2€) Pain aux céréales\*, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio, halloumi grillé

### TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES & SAUMON SANS OEUFS POCHÉS - 12€ / AVEC - 14€

Pain aux céréales\*, chèvre frais, crème d'avocat, saumon mariné

\*OPTION : + 1€ AVEC PAIN SANS GLUTEN

### SALADE DE SAUMON MARINÉ

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

SMALL  
9€

LARGE  
17€

### 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€ 15€/17€

### RAW SALAD THAI

Choux rouges, carotte, kale, avocat, edamame, coriandre, oignons nouveaux, noix de cajou, oeuf poché, concombre, gomasio, sauce citron vert & sésame, pleurotes

9€ 17€

### SUMMER SALAD

Fétâ, pastèque, concombre, oignons nouveaux, piments verts, zeste de citron vert, pousses d'épinards, graines de courge, menthe

9€ 17€

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

### AÇAÍ BOWL SEASON CLASSIC - 10€

Banane et pulpe d'açaí, topping

### AÇAÍ BOWL SEASON CHOCOLAT - 10€

Banane, pulpe d'açaí, poudre cacao, topping

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

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

Chocolate kiss – flocons d'avoine, sucre de coco, noix de coco rapée, poudre de cacao, miel, pépites au chocolat, amandes, poudre de vanille

### SWEETCORN FRITTERS - 12€

Galettes de patates douces, maïs, coriandre et citron vert, crème d'avocat, oeuf poché, pousses d'épinards

### FRITTATA VERDE - 11€ (Cuit au four)

Oeufs façon omelette mixés avec courgettes, épinards, cumin, oignons nouveaux, parmesan

### EGG SANDWICH - 13€ Pain sans gluten «No Glu», oeuf au

plat, crispy d'oignons, bacon, confiture de tomates et piments rouges, pousses d'épinard, avocat

### 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, cheddar rapé, salade

### LE NAAN - 16€

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

### DESSERTS SEASON - 8€

**BANANA BREAD**, mascarpone au café & praline

**CHEESECAKE**, coulis fruits rouges, framboise

**CREME CHOCOLAT/AVOCAT**, datte, lait d'amande, amandes caramélisées

**SALADE DE FRUITS** de saison

### GÂTEAU AU CHOCOLAT & NOISETTES

de «Dounia Silem» sans gluten avec amandes hachées



f seasonparis3

ig seasonparis

wifi : season(wistro) mp : bonjour

### SEASON TAKE AWAY

8 rue Dupetit Thouars - 75003 Paris

### SEASON LOFT

98 rue de Turenne - 75003 Paris