

season

LUNDI - SAMEDI
08H30 / 01H00

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

WWW.SEASON-PARIS.COM

wifi : season(wistro) mp : bonjour

TARTINES AVEC CONFITURE SEASON BY CONFITURE PARISIENNE - 6€

Pain baguette & pain aux céréales sans gluten, beurre, confiture « framboise & litchi » ou Nocciolata

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

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

PANCAKES CAMEL - 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

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

TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES 11€ Pain aux céréales*, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio

NOHOLITA'S TOAST - 12€ TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES & HALLOUMI GRILLÉ Pain aux céréales*, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio, halloumi grillé

TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES & SAUMON 12€ Pain aux céréales*, chèvre frais, crème d'avocat, saumon mariné

SWEETCORN FRITTERS - 13€ Galettes de patates douces, maïs, coriandre et citron vert, crème d'avocat, œuf poché, pousses d'épinards

AVOCADO BÉNÉDICTE - 12€ Pain sans gluten «No Glu», Œufs pochés, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne & gomasio, sauce hollandaise, salade mélangée

EGG SANDWICH - 13€ Pain sans gluten «No Glu», œuf au plat, crispy d'oignons, bacon, confiture de tomates et piments rouges, pousses d'épinards, avocat

SHAKSHUKA SANS/AVEC MERGUEZ - 9€/11€ Œuf poché dans sa sauce tomate pimentée, coriandre, pomme de terre, poivrons rouges, épices

SEASON BOWL (V) - 16€ Cauliflower rice, légumes de saison, romanesco, potiron, chou rouge, pleurotes & marrons, pesto, pistache & sauge

VEGGIE CLUB- 16€ Pain de campagne, tofu fumé grillé, crème d'avocat avec citron, curry, moutarde à l'ancienne & gomasio, houmous de betterave & ricotta, salade romaine, chips de patate douce season

SIDES

OEUF POCHÉ - 2€

HALLOUMI - 3€

CAULIFLOWER RICE - 3€

BACON - 3€

SAUMON - 3€

TOFU FUMÉ GRILLÉ - 3€

*OPTION PAIN SANS GLUTEN : 1€ (V) VEGAN

AÇAI BOWL SEASON CLASSIC - 10€ Banane et pulpe d'açaï, topping

AÇAI BOWL SEASON CHOCOLAT - 10€ Banane, pulpe d'açaï, 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, huile de coco, noix de coco rapé, poudre de cacao, miel, pépites au chocolat, amandes, poudre de vanille

SEASON x DEAR MUESLI : Green Beast – flocons d'avoine, cacahuètes, sésame, citron, poudre de moringa, quinoa, gingembre, cannelle - fruits secs : banane, datte

SALADE DE SAUMON MARINÉ PETITE - 9€ GRANDE - 17€

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

SALADE DE QUINOA AVEC POULET S- 9€ L - 17€ / SANS POULET S- 8€ L - 15€

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

RAW SALAD THAI PETITE - 9€ GRANDE - 17€

Chou rouge, carotte, chou chinois, avocat, edamame, coriandre, oignons nouveaux, noix de cajou, œuf poché, concombre, sauce citron vert & sésame, pleurote

PEANUT BUTTER NOODLES (V) - 17€ Pâtes au blé noir de sarrasin, sauce peanut butter & coriandre, légumes de saisons, lait de coco

LE NAAN - 16€ Poulet sauce saté, Philadelphia & épinards roulés dans un naan homemade, chips de patate douce season

SEASON BURRITO - 14€ Galette de blé aux graines, omelette, avocat, sauce tomate épicée aux haricots noirs, poivron vert, yaourt grec, ciboulette, cheddar rapé, salade romaine

SEASON SPÉCIAL - 12€

Lunch du lundi au vendredi = Plat du jour + Un expresso

DESSERTS SEASON - 8€

BANANA BREAD

mascarpone au café & praline

CHEESECAKE

coulis fruits rouges, framboise

CRÈME CHOCOLAT/AVOCAT

datte, lait d'amande, amandes pilées

SALADE DE FRUITS de saison

GÂTEAU AU CHOCOLAT & NOISETTES

de «Dounia Sillem» sans gluten

avec amandes hachées