

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 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

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

SALADE DE SAUMON MARINÉ

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

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

RAW SALAD THAI

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

SIDES

OEUF POCHÉ - 2€
BACON - 3€

HALLOUMI - 3€
SAUMON - 3€

CAULIFLOWER RICE - 3€
TOFU FUMÉ GRILLÉ - 3€

*OPTION PAIN SANS GLUTEN : 1€

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, noix de coco rapée, 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

SWEETCORN FRITTERS - 12€

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

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 »

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

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



wifi : season(wistro) mp : bonjour



seasonparis3



seasonparis