

# season

## Brunch

LUNDI - SAMEDI  
08H30 / 00H00  
LA CUISINE FERME À 22H30

DIMANCHE  
08H30 / 17H00  
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 et noix de coco, gomasio

### CLAFOUTIS PANCAKE - 10€

Clafoutis pancake aux fruits selon la saison

### DOUBLE TROUBLE - 10€

1 tartine d'avocat + 1 petit bol au choix :

çaçaï bowl ou 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

### WINTER DOUBLE TROUBLE - 10€

1 tartine d'avocat + 1 petit bol de soupe d'hiver

### 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€

## SIDES

OEUF POCHÉ - 2€  
BACON - 3€

HALLOUMI - 3€  
SAUMON - 3€

CAULIFLOWER RICE - 3€

\*OPTION PAIN SANS GLUTEN : 1€  VEGAN

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

### 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 :

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

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

### SWEETCORN FRITTERS - 13€

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

### MAC & CHEESE - 12€

Coquillettes gratinées, tofu fumé, cheddar vegan et sauce béchamel vegan

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

### LE NAAN - 16€

Poulet sauce saté, pain naan, Philadelphia, épinards roulés dans un naan homemade, chips de patate douce << season >>

## DESSERTS SEASON - 8€

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

**CHEESECAKE**, coulis fruits rouges

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

**SALADE DE FRUITS** de saison

### GÂTEAU AU CHOCOLAT & NOISETTES

de <<Dounia Silem>> sans gluten, amandes hachées



wifi : season(wistro) mp : bonjour



seasonparis3



seasonparis