

season

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

DIMANCHE
08H30 / 17H00
LA CUISINE FERME À 16H

WWW.SEASON-PARIS.COM

wifi : season(wistro) mp : bonjour

FRENCH TOAST - 12€

Pain perdu, sauce chocolat et sauce tahini au sirop d'érable

GREEN PANCAKES - 12€

Pancakes au moringa, sirop d'érable, crème de chocolat blanc au mascarpone, myrtilles, noix de pécan

PANCAKES D'OLIVER - 12€

Pancakes, bacon « crispy », sirop d'érable, crème de fleur d'oranger, noix de pécan

PANCAKES CAMEL - 12€

Pancakes, banane, amandes pilées, caramel homemade aux amandes et noix de coco, gomasio

CLAFOUTIS - 10€

Clafoutis aux fruits selon saison

TARTINES D'AVOCAT AUX ÉPICES (V) - 11€ OPTION PAIN (SG) - 12€

Pain aux céréales, crème d'avocat (citron, curry, ail, moutarde à l'ancienne, gomasio)

SIDES : OEUF POCHÉ +2€ | BACON +3€ | HALLOUMI +3€ | SAUMON +3€

DOUBLE TROUBLE - 10€

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

açaï bowl ou dear muesli

SWEETCORN FRITTERS - 14€

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

AVOCADO BÉNÉDICTE - 13€

Pain sans gluten "No Glu", oeufs pochés, crème d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne & gomasio, ail, sauce hollandaise) salade mélangée

EGG SANDWICH - 13€

Pain sans gluten "No Glu", oeuf au plat, crispy d'oignons, bacon, confiture de tomates et piments rouges, avocat, salade mélangée

SHAKSHUKA - 9€ | AVEC MERGUEZ (SANS PORC) - 11€

Oeuf poché dans sa sauce tomate pimentée, coriandre, pomme de terre, poivrons rouges, épices

SEASON BOWL (V) - 16€

Sarrasin, carottes rôties, brocolis, asperges, oeufs brouillés, feta

SIDES

OEUF POCHÉ - 2€

HALLOUMI - 3€

CHIPS SEASON - 3€

BACON - 3€

SAUMON - 3€

TARTINES AVEC CONFITURE SEASON BY CONFITURE PARISIENNE - 6€

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

MAGIC BLUE BOWL - 10€ Banane et spiruline bleue, topping

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

SEASON AÇAÏ BOWL CHOCOLAT - 10€ Banane et pulpe d'açaï, poudre de cacao, topping

DEAR MUESLI - 10€ Fromage blanc, fruits frais + muesli au choix :

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

Power trip - Granola bio, cranberries, mûres blanches, graines de courge

SALADE DE SAUMON MARINÉ PETITE - 10€ GRANDE - 17€

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

SALADE DE QUINOA AVEC POULET SMALL - 10€ LARGE - 17€ / SS POULET S - 9€ L - 16€

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

CRISPY RICE SALAD SMALL - 9€ LARGE - 16€

Riz croustillant, menthe, coriandre, concombre, piments verts, sauce au gingembre, oeuf au plat

SEASON BURGER (SG) - 17€

Pain sans gluten "NOglu", Beyond meat (steak végétal (SG)) aneth, mayonnaise maison, comté, cornichons, batavia, chips de patate douce Season

LE NAAN - 16€

Poulet sauce saté, Philadelphia & épinards roulés dans un naan homemade, chips de patate douce Season

SEASON BURRITO - 15€

Galette de blé aux graines, omelette, avocat, sauce tomate épicée aux haricots noirs, poivron vert, fromage blanc, ciboulette, cheddar rapé, salade romaine

DESSERTS SEASON - 8€

GATEAU AU CHOCOLAT (SG)

Chocolat et beurre de cacahuète

BANANA BREAD

Mascarpone au café & praline

CHEESECAKE

Coulis fruits rouges

CRÈME CHOCOLAT/AVOCAT

Datte, lait d'amande, amandes pilées

SALADE DE FRUITS de saison

(SG) SANS GLUTEN | PAIN SANS GLUTEN +1€ (V) VEGAN | DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES