



FOUFOU

BRASSERIE MÉDITÉRANÉE

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

JUS PRESSÉS MINUTE

ORANGE PRESSÉE POMME PRESSÉE CITRON PRESSÉ	6,5 €
JUS BONNE SANTÉ PASTÈQUE, POMME, CONCOMBRE, MENTHE, LIME	7,5 €
JUS BONNE MINE ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE	7,5 €
JUS DÉTOX CONCOMBRE, POMME, CELERI, GINGEMBRE	7,5 €
JUS GUEULE D'ANGE ANANAS, POMME, BANANE, CITRON VERT	7,5 €
JUS DE PASTÈQUE FRAIS DE LA PASTÈQUE ET QUE DE LA PASTÈQUE	8,5 €

BIÈRES

25 CL - 50 CL

ASAHI / GROLSCH	5 €	-	9 €
MEANTIME	5,5 €	-	9,5 €

Eaux et Sodas

EAU PLATE SAINT GEORGES, EAU DE CORSE 50 CL	6,5 €
EAU PÉTILLANTE OREZZA, EAU DE CORSE 50 CL	6,5 €
COCA COLA COCA COLA ZERO	5,5 €
LIMONADE ARTISANALE AU CITRON DE MENTON BIO 33CL	6 €

APÉRITIFS

MIMOSA 27 CL	12 €
SPRITZ 30 CL	10 €
VERRE DE VIN BLANC OU ROUGE	A PARTIR DE 7 €
COUPE DE CHAMPAGNE	15 €
KIR CASSIS	8 €

CAFÉS ET LATTES

ESPRESSO		2.5 €
ALLONGÉ		3 €
AMÉRICANO		3 €
DOUBLE		4.5 €
MACCHIATO		3.5 €
LATTE		5.5 €
CHAÏ LATTE	<i>thé noir, cannelle, curcuma, gingembre, girofle</i>	5.5 €
CHOCOLAT CHAUD 72%		6 €
MATCHA LATTE		6 €
MOCHA	<i>chocolat noir 72% et shot de café</i>	6,5 €
DIRTY CHAÏ		6 €
CAPPUCCINO		5.5 €
GOLDEN LATTE	<i>cannelle, curry, curcuma, gingembre, poivre, cumin</i>	5.5 €

*Provenant du Pérou,
le Café Foufou du moment se démarque
par une tasse acidulée et un léger parfum
chocolaté. Torréfié en région parisienne à
partir de grains Bio.*

ICED DRINKS	+ 1 €
LAIT D'AVOINE	+ 0,5 €
SIROP CARAMEL	+ 0,5 €
SIROP VANILLE	+ 0,5 €

THÉS

*Thés artisanaux préparés par
Clotilde de Tea for my Cat*

EARL GREY BERGAMOTTE	6 €
THÉ VERT NATURE /ou FLEUR ORANGER /ou CERISIER	6 €
THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	6,5 €
ROOIBOS CITRON VERT ET TONKA	6 €
INFUSION PÊCHE ET GINGEMBRE	6 €
THÉ GLACÉ MAISON	7 €

BREAKKIES

TARTINES

BAGUETTE TRADITION OU PAIN DE CAMPAGNE BIO OU PAIN SANS GLUTEN. CONFITURE DU MOMENT ET BEURRE.

5 €

GRANOLA BOWL

YAOURT GREC OU YAOURT COCO, FRUITS FRAIS, GRANOLA MAISON AU SIROP D'ÉRABLE, MIEL DE FLEURS.

11 €

PORRIDGE AVOINE FRUITS ET MIEL

PORRIDGE CHAUD DE FLOCONS D'AVOINE, FRUITS FRAIS ET MIEL DE FLEURS.

9 €

OVERNIGHT CHIA COCO, COULIS FRUITS ROUGES

CHIA TREMPÉ DANS DU LAIT DE COCO INFUSÉ VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES ET FRUITS FRAIS.

12 €

AMLOU (PRALINÉ D'AMANDES TORRÉFIÉES AU MIEL) +2€ | COULIS DE FRUITS ROUGES +1€

PANCAKES

PANCAKES AU CHOCOLAT ET AMLOU MAISON

PANCAKES MAISON, SAUCE AU CHOCOLAT NOIR ET AMLOU (AMANDE ET MIEL), CHANTILLY MAISON.

13 €

PANCAKES SIROP D'ÉRABLE

PANCAKES MAISON, SIROP D'ÉRABLE, CHANTILLY VANILLÉE ET FRUITS FRAIS.

13 €

PANCAKES EGGS & BACON

PANCAKES ACCOMPAGNÉS DE 2 OEUFS AU PLAT, BACON GRILLÉ, SIROP D'ÉRABLE, BEURRE AU SEL FOU.

17 €

TOASTS

“ Pain de campagne au levain ”

AVOCADO TOAST, OEUF MOLLET ET CHOU ROUGE

15 €

FOUFOU TOAST

LE NOVOCADO TOAST LE PLUS FRAIS DU MOMENT ! HOUMOUS AU CITRON CONFIT, LÉGUMES RÔTIS, PICKLES ET STRACCIATELLA DES POUILLES.

16 €

BURRATINA TOAST

SUMMER BODY POUR NOTRE TOAST GARNI D'UNE BELLE SALADE DE TOMATES COLORÉES, PESTO MAISON ET UNE BURRATINA EXTRA FRAÎCHE, BIO SOURCÉE EN DIRECT D'ITALIE.

16 €

SAUMON FUMÉ +4€ | BACON +3€ | PASTRAMI +3€ | HALLOUMI +3€

CRÈME DE TRUFFE +5€ | DEMI AVOCAT +3€ | PARMESAN +2€

OEUFS

“ Nos oeufs proviennent directement de petites fermes françaises et sont Bio, les poules élevées en plein air. ”

OEUFS BROUILLÉS | OMELETTE | OEUFS AU PLAT

12 €

TOUS NOS OEUFS SONT SERVIS PAR 3 AVEC PAIN DE CAMPAGNE, MESCLUN ET AROMATES.

SAUMON FUMÉ +4€ | BACON +3€ | PASTRAMI +3€ | HALLOUMI +3€

CRÈME DE TRUFFE +5€ | DEMI AVOCAT +3€ | PARMESAN +2€

OEUFS BENEDICTES SAUMON

18 €





OEUFS BENEDICTES BACON

17 €




OEUFS BENEDICTES TRUFFLE

21 €


SALADES

GOLDEN CHAI  	18 €
<i>CHOU FLEUR RÔTI, COURGETTES JAUNES, POIVRON JAUNE CONFIT, OEUF MOLLET, CURRY</i>	
GREEN GODDESS 	19 €
<i>KALE, CONCOMBRE, EDAMAME, PDT GRENAILLE, COURGETTE PICKLE, CEBETTES, ZAATAR</i>	
RUBY BEETROOT 	18 €
<i>BETTERAVES RÔTIES, ORANGES SANGUINE, GRENADE, QUINOA ROUGE ET PICKLES OIGNON</i>	

BOWLS

FOUFOU BOWL 	17 €
<i>SAUMON MARINÉ, QUINOA, CHOU ROUGE, PATATE DOUCE RÔTIES, FENOUIL, GRENADE, EDAMAME, PONZU</i>	
BALAGAN BOWL	18 €
<i>KEFTA DE BOEUF, POIS CHICHES RÔTIS, LABNEH, POUSSÉS D'ÉPINARDS, TCHOUTCHOUKA FROIDE</i>	
AMORE BOWL 	16 €
<i>BURRATINA EXTRA-FRAÎCHE BIO, TOMATES COLORÉES, BASILIC, OLIVES, PESTO MAISON</i>	
MAJORELLE BOWL 	15 €
<i>OEUF MOLLET, CAROTTE RÔTIES FACON TAJINE, POIVRONS CONFITS, OIGNONS ROUGES, PERSIL</i>	

PLATS

PARMENTIER DE BOEUF BRAISÉ COMME UN MÉCHOU 	21 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX FRUITS SECS	18 €
PAPILLOTTE DE MERLU GINGER & AGRUMES	26 €
CROQUE PARISIEN, JAMBON DE PARIS, COMTÉ	17 €
TARTARE DE BOEUF "AU COUTEAU" A L'ITALIENNE	22 €


ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

PURÉE
AU BEURRE

MESCLUN

LÉGUMES
SAUTÉS

DESSERTS

PROFITEROLE CHOCOLAT ET AMLOU	12 €
<i>CHOU, CHANTILLY, GLACE VANILLE, AMLOU (PRALINÉ MIEL ET AMANDE), SAUCE CHOCOLAT</i>	
PAVLOVA PISTACHE FRAMBOISE	13 €
<i>MERINGUE FONDANTE, CHANTILLY, GLACE PISTACHE, FRAMBOISES FRAÎCHES</i>	
HOTTIE COOKIE 	11 €
<i>COOKIE CHAUD MINUTE, GLACE VANILLE, SAUCE CARAMEL</i>	
BASBOUSSA PISTACHE	8 €
<i>GÂTEAU DE PISTACHE ET SÉMOULE IMBIBÉ AU MIEL ET FLEUR D'ORANGER</i>	



COEUR SUR CE PLAT, NOTRE COUP DE COEUR.



VEGGIE