

NOGLU

GRENELLE, PARIS

PETIT DÉJEUNER

TOUTE LA JOURNÉE

Pain toasté avec confiture & beurre Pain brioché / Baguette	7,50
Pain toasté & saumon fumé	12,50
Brioche toastée avec fruits & granola Beurre de cacahuète / Beurre classique	10,50
Porridge maison & fruits frais (LF) (V) Coco-chocolat / Amande-cranberries	9
Yaourt coco granola (LF) (V)	9,50
Chia-coco pudding (LF) (V) Graines de chia, fruits frais et granola	9,50
Jus pressé à froid du jour	7,50
Jus d'orange / Citron frais pressé	7,50
Supplément beurre ou confiture	1

COMBO

PETIT-DÉJEUNER

15,50

Jus du jour + Boisson chaude (Café / Thé / Café au lait)

Demi-baguette toastée avec confiture & beurre

Viennoiserie du jour (LF)

Supp 2€ pour boissons chaudes spéciales

DÉJEUNER

JUSQU'À 16H

Soupe du jour & pain toasté (LF) (V)	9
Sandwich chaud Croque-monsieur / Poulet cheddar-oignons	14,50
Sandwich jambon beurre emmental	13
Sandwich jambon beurre	11
Quiche & salade Lorraine / Saumon épinard / Courgette & Aubergine (LF)	16
Bun brioché saumon Burger au saumon fumé, ricotta aux herbes, concombres, graines germées	17,50
Bun vegan (LF) (V) Burger de légumes grillés, guacamole, concombres, graines germées	16
Toast chèvre chaud, miel, germes	14
Toast à l'avocat, paprika et graines germées	14
Buddha Bowl (LF) (V) Salade, guacamole, quinoa, légumes grillés, concombres, graines germées, fruits	17,50

SUPPLÉMENTS

Avocat 3,5 / Œuf dur 2,5 / Saumon fumé 5,5 /
Salade verte 4,5

COMBO DÉJEUNER

17,50

Soupe du jour + demi-toast (chèvre chaud / avocat)

Salade verte

(LF) Lactose Free (V) Vegan

INGRÉDIENTS D'ORIGINE BIOLOGIQUE ET D'AGRICULTURE RAISONNÉE
PRIX NET TTC, SUR PLACE, SERVICE COMPRIS

NOGLU

GRENELLE, PARIS

DESSERTS

Moelleux chocolat pistache vegan ^(LF) ^(V)	8,50
Moelleux coco & fruits vegan ^(LF) ^(V)	-
Gateau American Layer ^(LF)	-
Paris-Brest	-
Brownie au chocolat ^(LF)	-
Cheesecake	-
Tartelette aux noix de pécan	-
Tartelette aux fruits de saison	-
Tartelette au citron	-
Tartelle citron meringué	-
Tartelette au chocolat	-
Éclair chocolat, vanille ou caramel	-
Cake marbré ^(LF)	-
Cake citron pavot ^(LF)	-
Cake à la carotte	-
Cake à la banane ^(LF)	-
Cake chocolat & noisette vegan ^(LF) ^(V)	-
Donut chocolat caramel	5
Donut glaçage sucre blanc ^(LF)	-
Flan à la fleur d'oranger vegan ^(LF) ^(V)	-

CAFÉ & THÉ

Espresso	3,50	Golden milk	7
Double espresso	5	Chocolat chaud	6,50
Allongé	4	Thé	7
Noisette	4	Earl Grey / Rooibos /	
Latte	6	Vert Sencha	
Cappuccino	6,50	Infusion menthe fraîche	6
Café au lait	5	Infusion by l'Infuseur	6
Café épicé gingembre	5	Détox : pomme, citronnelle,	
Flat white	6	hibiscus, ortie, maté, cassis	
Moccacino	6,50	Calme : honeybush, écorces	
Matcha latte	7	d'orange, citronnelle, verveine	
Chaï latte	7	Sup. lait végétal	0,70
		Amande / soja / d'avoine	

JUS FRAIS

Orange ou citron pressé	7,50
Shot gingembre-curcuma	5,50
Jus pressé à froid	7,50

BOISSONS FROIDES

Limonade	6	Bière blonde sans gluten	7
Thé glacé	6	Cidre	6
Jus de pomme	6	Ginger beer	6
Coca-cola/Coca-cola zéro	6	Verre de vin	7,50
Eau 50cl	4	Rouge ou blanc	
Plate / Gazeuse			

^(LF) Lactose Free ^(V) Vegan

INGRÉDIENTS D'ORIGINE BIOLOGIQUE ET D'AGRICULTURE RAISONNÉE
PRIX NET TTC, SUR PLACE, SERVICE COMPRIS