

DÉJEUNER

feel free to ask for our english menu!

FORMULE BRUNCH

un plat
+ deux boissons
+ un cake

7j/7 25€

FORMULE MIDI

un plat + une boisson

uniquement
du lundi au vendredi
de 11h30 à 14h30

17€

avec les formules, vous pouvez choisir n'importe quel plat et n'importe quelle(s) boisson(s) au dos de cette carte, hors alcools les formules sont individuelles

NOS PLATS / jusqu'à 14h30

MANA Burger / 14

pain burger, champignon portobello mariné aux épices, halloumi* grillé ; confit d'oignons aux graines de fenouil, aioli maison & pousses d'épinards

Accompagnement : pommes de terre rôties & mayonnaise maison (ou salade verte sur demande)

*fromage pasteurisé de lait de vache, chèvre & brebis originaire de Chypre

Brioche salée (N) / 14

brioche infusée d'un mélange d'épices maisons et graines de coriandre*, herbes fraîches & gingembre ; deux oeufs biologiques au plat au curcuma, sauce tamarin & dattes, noix de cajous caramélisées & coriandre fraîche

*il est possible de retirer la coriandre fraîche, mais la préparation contient des graines de coriandres qui ne peuvent pas être enlevées

Mafé façon Shakshuka (SG, N) / 14

deux oeufs biologiques cuits à basse température, sauce cacahuète, fêta, patate douce, carotte, cacahuètes épicées & coriandre fraîches*

*il est possible de retirer la coriandre fraîche (option vegan possible : sans oeufs et sans fêta)

Soupe toscane (V) / 14

mijoté d'haricots blancs aux herbes & épices, chou fleur & poireaux brûlés, gremolata* de citrons confits, toasts de pains au levain à l'ail & huile d'olive

*condiment italien composé de persil, ail & zeste d'agrumes

Oeufs à la turque / 14

tranches de pain au levain grillées, deux oeufs biologiques cuits à basse température, beurre pimenté, sauce crémeuse à l'ail & coconut "bacon"

*pétales de noix de coco rôties au paprika fumé

Breakfast sandwich / 14

sandwich de pain de mie, galette d'oeufs biologiques aux épinards, mayonnaise aux jalapeños, cheddar affiné, pickles de graines de moutarde, jeunes pousses

Accompagnement : salade verte (ou pommes de terre rôties & mayonnaise maison sur demande)

Salade de millet (V,SG,N) / 14

salade de millet aux herbes fraîches, houmous à la mélasse de grenade, carottes rôties à l'harissa, pois chiches et pesto de fanes de carottes & noix

Cheese - eggs - toast / 14

pain de mie, cheddar affiné & deux oeufs biologiques au plat assaisonnés aux épices cajun

Accompagnement: pommes de terre rôties & mayonnaise maison (ou petite salade verte sur demande)

EXTRAS

Oeuf biologique cuit au plat ou à basse température	+2	// Les extras sont servis uniquement en accompagnement de plat //
Pommes de terre aux épices cajun & mayonnaise maison	+3,5	
Pommes de terre rôties & sauce mayonnaise maison	+3	
Champignon portobello mariné aux épices	+2	
Tranche d'halloumi grillé	+2	

breakfast, cakes & desserts... voir la petite carte dédiée !

linktr.ee/manacoffee / notre cuisine ferme tous les jours à 14h30 / prix nets, en euros & service inclus / vegan V, présence de fruits à coques N, sans gluten SG ; liste complète des allergènes disponible sur demande

BOISSONS

feel free to ask for our english menu!

JUS DE FRUIT

Tous nos jus sont pressés minute!
// jus disponible en grand format
+1,5€

Ginger booster / 4,5
extra gingembre, citron & pomme

Jus vert / 4,5
feuilles vertes, céleri, fenouil,
pomme

Jus rouge / 4,5
betterave, carotte, pomme &
gingembre

Jus mixte / 4,5
carotte, pomme & gingembre

Jus d'orange / 4,5

Jus de pomme / 4

VINS NATURELS & BIÈRES ARTISANALES

Alcools uniquement avec un
repas & hors formules
Droit de bouchon : 10€ /bouteille

#1 West Coast IPA / 7,5
résineuse & notes d'agrumes

#2 East Coast IPA / 7,5
fruits exotiques & amertume
modérée

#3 NEIPA / 7,5
herbacée, crémeuse & légère

Bière blanche pression / 4

Bière blonde pression / 3,5

Verre de vin blanc / 6

Verre de vin rouge / 6

Verre de vin rosé / 6

AUTRES BOISSONS

LÖKKI kombucha / 5
+1,5€ en formule

- tulsii & gingembre
- hibiscus, rose & timur
- maté & agrumes

Citronnade maison / 4,5

Thé glacé maison / 4
rooibos glacé sans sucre
ajouté

ESPRESSO & CAFÉS AU LAIT

Espresso simple / 2

Espresso double / 3 (emporté 2)

Double espresso selection / 4
(+1€ en formule)
voilà sélection du jour

Long black / 3,5 (emporté 3)
double shot allongé

Piccolo latte / 3
simple shot & lait (servi dans un
petit verre)

Cappuccino / 4
simple shot & lait (servi dans
une tasse)
// lait de vache ou lait d'avoine

Flat white / 4,5 (emporté 4)
double shot & lait (servi dans
une tasse)
// lait de vache ou lait d'avoine

Latte / 4,5 (emporté 4)
double shot & lait (servi dans
une verre)
// lait de vache ou lait d'avoine

Iced latte / 4,5
double shot, lait & glaçons (servi
dans une verre)
// lait de vache ou lait d'avoine

THÉS AU LAIT & CHOCOLATS

Toutes les boissons ci-dessous
sont servies dans un verre & sont
possibles en version glacée au
même prix !

Chaï latte / 4,5
sirop de chaï maison & lait
// lait de vache ou lait d'avoine

London smog / 4,5
sirop de earl-grey maison, vanille
& lait
// lait de vache ou lait d'avoine

Matcha latte / 4,5
poudre de thé vert japonais & lait
// lait de vache ou lait d'avoine

Chocolat / 4,5
vrai chocolat noir fondu & lait
// lait de vache ou lait d'avoine

Mochaccino / 4,5
chocolat, double shot de café &
lait
// lait de vache ou lait d'avoine

EXTRAS

déca' +0,5
extra shot +0,5
extra lait ou Oatly +0,5

FILTRE

Batch brew / 3 (emporté 2)
grand mug de café noir
~30cL
// extra lait ou lait d'avoine :
+0,5€

V60 (+1€ en formule) / 5
café filtre manuel ~22cL
voir le choix disponible!
// extra lait ou lait d'avoine :
+0,5€

Cold brew / 4,5
café noir infusé à froid servi
avec des glaçons
// noir, lait de vache ou lait
d'avoine

THÉS & INFUSIONS

Thé vert jasmin / 4,5
Thé blanc pivoine / 4,5
Thé english breakfast / 4
Thé noir earl grey / 4
Thé noir chaï / 4
Infusion verveine bio / 4
Infusion rooibos bio / 4
Infusion miel & gingembre
/ 4,5
miel, gingembre, citron &
eau chaude

CAKES

Cake du moment / 4

Crumble cake (V) / 4,5

Banana bread (V) / 4

Carrot cake / 4

Brownie à la fleur de sel (SG) / 4

Cheesecake / 5 (+1€ en formule brunch) disponible seulement les samedis et dimanches

Cookies / 3

-pépité de chocolat

- matcha, cranberries & chocolat blanc

- tout choco, noisettes & fleur de sel

DESSERT / jusqu'à 15h00

Brioche caramel / 10

pain brioché caramélisé au café, crème mascarpone & noisettes caramélisées

... des nouveautés arrivent bientôt !

PETIT DÉJEUNER / jusqu'à 11h30

Tartine & oeufs au plat / 7 (extra cheddar affiné +4€)

pain de mie, deux oeufs biologiques au plat avec du curcuma & herbes fraîches

Granola de quinoa (SG, N) / 7

yaourt grec ou vegan à la noix de coco, granola croustillant de quinoa & fruits de saison

Tartine au beurre d'amande (V, N) / 7

pain de mie, beurre d'amande maison & fruits de saison

Tartine ricotta / 7

pain de mie, crème de ricotta au citron & confiture

Tartine beurre & confiture / 5

LUNCH

BRUNCH DEAL

one main
+ two drinks
+ one cake

7/7

25€

LUNCH DEAL

one main + one drink

only:
Monday to Friday
from 11:30am to
2:30pm

17€

with our deals, you can choose any dish below and any drink on the back of this menu, excluding alcohol deals are per person

MAINS - up to 2:30pm

MANA Burger / 14

burger bun, grilled halloumi*, portobello mushroom marinated and roasted with spices; onion jam with fennel seeds, homemade aioli & spinach leaves

Served with : roasted potatoes & homemade mayonnaise (or a side of green salad if you ask)

*pasteurised cheese made from a mixture of cow, goat & sheep milk

Savory french toast (N) / 14

french toast made with a slice of brioche infused with homemade spices and coriander* seeds, topped with two organic fried eggs with turmeric, tamarin sauce & dates, caramelised cashew nuts & fresh coriander*

*it is possible to remove the fresh coriander, but the prep contains coriander seeds that can't be removed from the dish (Vegan option)

Mafé Shakshuka-like (SG, N) / 14

shakshuka-like mafe, two organic eggs at 73°C, feta, peanut sauce, sweet potato, carrot, spicy peanuts & fresh coriander*

*option vegan possible

Toscane soup (V) / 14

white bean stew with herbs & spices ; cauliflower & charred leek, gremolata* made of lemon confit, sourdough toast with garlic & olive oil

**italian condiment made with parsley, garlic & citrus zests

Turkish eggs/ 14

sourdough toast, two organic eggs at 73°C, chilli butter, creamy garlic sauce & coconut "bacon"

*coconut flakes roasted with spices... vegetarian!

Breakfast sandwich / 14

sandwich of artisan soft bread, spinach egg galette, jalapeños mayonnaise, vintage cheddar, mustard seeds pickles & greens

Served with : green salad (or a side of roasted potatoes & homemade mayonnaise if you ask)

Millet salad (V,SG,N) / 14

millet & fresh herbs salad ; hummus made with pomegranate confit, roasted carrot with harissa, walnuts, chickpeas & carrot top pesto

Cheese - eggs - toast / 14

soft artisan bread, vintage cheddar & two organic fried eggs seasoned with cajun spices

Served with : roasted potatoes & homemade mayonnaise (or a side of green salad if you ask)

EXTRAS

One organic egg, fried or cooked at 73°	+2	// Extras are only served with main dish //
Potatoes with cajun spices & homemade mayonnaise.	+3,5	
Roasted potatoes & homemade mayonnaise	+3	
Marinated portobello mushroom with spices	+2	
Slice of grilled halloumi	+2	

breakfast, cakes & desserts... ask for the menu !

DRINKS

JUICES

All our juices are freshly pressed!
// all juices available in a large size : +1.5€

Ginger booster / 4.5

extra ginger, lemon & apple

Green juice / 4.5

green leaves, celery, fennel & apple

Red juice / 4.5

beetroot, carrot, apple & ginger

Mixed juice / 4.5

carrot, apple & ginger

Jus d'orange / 4,5

Jus de pommes / 4

NATURALS WINES & CRAFT BEERS

Alcohols only served with meals and are not included in lunch & brunch deals

Corkage fee : 10/bottle

#1 West Coast IPA / 7.5

citrus-like & resinous

#2 East Coast IPA / 7.5

exotic fruits & moderate bitterness

#3 NEIPA / 7.5

light, creamy & herbaceous

On tap white ale / 4

On tap pale ale / 3.5

White wine / 6

Red wine / 6

Rosé / 6

OTHER DRINKS

LÖKKI kombucha / 5
+1.5€ in lunch & brunch deals

- tulsi & ginger

- hibiscus, rose & timur

- maté & citrus

Homemade lemonade / 4.5

Homemade iced tea / 4

iced rooibos, no added sugar

ESPRESSO-BASED DRINKS

Single espresso / 2

Double espresso / 3 (to go 2)

Double espresso "selection" / 4
(+1€ in lunch & brunch deal)

ask us what is in the grinder today!

Long black / 3.5 (to go 3)

double shot whit hot water

Piccolo latte / 3

simple shot with milk (served in a small glass)

Cappuccino / 4

simple shot & milk (served in a cup)
// milk or oat milk

Flat white / 4.5 (to go 4)

double shot with milk (served in a cup)
// milk or oat milk

Latte / 4.5 (to go 4)

double shot with milk (served in a glass)
// milk or oat milk

Iced latte / 4.5

double shot, milk & ice cubes (served in a glass)
// milk or oat milk

MILK TEAS & CHOCOLATES

All the drinks below are served in a glass & are also available as iced drinks at the same price!

Chai latte / 4.5

homemade chai syrup & milk
// milk or oat milk

London smog / 4.5

homemade earl-grey syrup, vanilla & milk
// milk or oat milk

Matcha latte / 4.5

Japanese tea powder & milk
// milk or oat milk

Chocolat / 4.5

melted black chocolate & milk
// milk or oat milk

Mochaccino / 4.5

chocolate, double shot & milk
// milk or oat milk

EXTRAS

décafé +0.5

extra shot +0.5

extra milk or Oatly +0.5

FILTER

Batch brew / 3 (to go 2)

large mug of black coffee ~30cL

// extra milk or oat milk : +0.5€

V60 / 5 (+1€ in brunch & lunch deals)

hand-brewed pourover~22cL

ask us what the choices are today!

// extra milk or oat milk : +0.5€

Cold brew / 4.5

iced black coffee

// black, milk or oat milk

TEAS & INFUSIONS

Jasmine green tea / 4.5

Peony flower white tea / 4.5

English breakfast tea / 4

Earl grey black tea / 4

Chai black tea / 4

Organic verbena infusion / 4

Organic rooibos infusion / 4

Honey & ginger infusion / 4.5

honey, ginger, lemon & hot water

CAKES

Cake of the day / 4

Crumble cake (V) / 4.5

Banana bread (V) / 4

Carrot cake / 4

Brownie & sea salt (SG) / 4

Cheesecake / 5 (+1€ in the brunch deal) available only during the week end

Cookies / 3

- classic

- matcha, cranberries & white chocolate

- extra choco, hazelnuts & sea salt

DESSERT / up to 3pm

Caramel french toast / 10

caramelised french toast, mascarpone & roasted hazelnuts

... new desserts coming soon !

BREAKFAST - up to 11:30 PM

Eggs on toast / 7 (extra vintage cheddar +4€)

soft artisan bread, vintage cheddar & two organic fried eggs seasoned with cajun spices

Quinoa granola (SG, N) / 7

greek yogurt or coconut vegan yogurt, quinoa granola & fruits

Almond butter toast (V, N) / 7

soft artisan bread, homemade almond toast & fruits

Ricotta toast / 7

soft artisan bread, ricotta-lemon cream & jam

Butter & jam toast / 5