

Fitzroy

BRUNCH ALL DAY

SMASHED AVOCADO TOAST 16

Toast au levain, avocat, menthe, dukkha & citron,
accompagné salade aux herbe et frites au couteau

HUEVOS RANCHEROS  16

Œufs au plat, haricots noirs, saucisse piquante, avocat,
mousseux de chorizo, toast au levain & pommes de terre croustillantes
Option végétarienne

MELBOURNE FUSION BREAKFAST 14

Œufs pochés croustillants, muffins, kimchi, edamame,
champignons noirs, graines germées, shiso

LE BONHEUR DU BERGER 16

Croc de pain au levain, fromages de Brebis au lait cru
Jambon Prince de Paris, salade d'herbes et frites au couteau

EGGS BENNY AU SAUMON 21

Saumon fumé d'Ecosse bio, muffins, œufs pochés,
sauce mousseline, aneth & pommes rösti

BUDDAH BOWL sans gluten 15 

légumes crus, cuits & fermentés de saison, céréales, salade et oeuf bio poché

CHICKEN CAESAR SALAD 16

salade romaine, poulet mariné & rissolé, crispy bacon, croûtons, parmesan

CLUB SANDWICH sans gluten	16
pain sans gluten de la maison Chambelland, filet de poulet mariné, avocat, tomates, bacon, cheddar, salade aux herbes & frites au couteau	
BACON CHEESE BURGER	17
bœuf charolais français, sauce au poivre, cheddar, bacon, tomates, pickles, oignons rouges, coleslaw et frites au couteau	
Option pain bun sans gluten +2	
BYRON BAY BURGER	17
poulet mariné & rissolé, avocat, coriandre, scamorza fumée, oignons rouges, Melbourne hot sauce	
Option pain bun sans gluten +2	
GREEN CURRY VÉGÉTARIEN 🌱	16
curry vert de légumes, tofu, citron, coriandre & coco	
TARTARE DE BOEUF	18
bœuf charolais français, sauce maison, salade aux herbes & frites au couteau	
CEVICHE DE CABILLAUD	19
Poisson cru et sa marinade du moment, avocat et shiso, accompagné de frites au couteau ou salade	
CHICKEN PARMIGIANA	17
Poulet croustillant, jambon Prince de Paris, Melbourne hot sauce, oignons rouges, parmesan, scarmorza et frites au couteau	
FISH & CHIPS	18
cabillaud frit, crème fraîche & herbes, petits pois et citron accompagné de salade aux herbes et frites au couteau	

DESSERTS

AÇAÏ BOWL	8	🌿
baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée & pollen		
THE CARROT CAKE	8	
Crème fraîche & zeste de citron vert		
CHEESE CAKE AU SPECULOOS	7	
accompagné d'un coulis de fruits de saison		
MOUSSE AU CHOCOLAT	7	
noisettes torréfiées & copeaux de chocolat		
TARTE AUX FRAISES	8	
pâte sablée, crème fouettée et fruits de saison		
PALEO BANANA PANCAKES sans gluten	10	🌿
tombée de bananes, noix & sirop d'érable		
CAFÉ GOURMAND	9	
café espresso de spécialité Cheesecake, Tarte aux fraises & mousse au chocolat		

BOISSONS FRAÎCHES

MAISON

CITRONNADE citron pressé, gingembre, sirop de miel & sauge	6
BISSAP rooboïs, menthe, cordial de miel & sauge	6
KOMBUCHA VIVANT Thé Ceylan & ginger / Verveine & fleur d'oranger	6
BIÈRE DE TRAVAIL Gallia - IPA sans alcool 0.3°	6
ORGANIC COLD PRESSED JUICES	
SPICY SUNRISE Boost l'immunité carotte, orange, pomme, curcuma	6
ONE GREEN PLANET Détox épinard, concombre, céleri, citron, gingembre	6
RADIANT RED Bon pour le coeur betterave, carotte, céleri branche, pomme, citron	6

BIÈRES PRESSION

CRAFT

	25cl	50cl
GALLIA BOHEMIAN PILS 4,7° bière rafraîchissante	5	8.5
GALLIA WEST IPA 6° une délicieuse IPA florale	5	8.5
GALLIA WEISS & VERSA 4° weissbier aux notes fruitées	5	8.5
GALLIA BIÈRE INSOLITE la bière du moment	6	9
FITZROY'S LAGER 5° la blonde du Fitz	4.5	7.5
LAGUNITAS DAY TIME 4,6° IPA super légère	5	8.5
LAGUNITAS IPA 6,2° la vraie californienne	5	8.5
LA VAUCELLES 6° bière d'abbaye française	5	8.5

F

GOOD MOOD GOOD FOOD