

Fitzroy

COFFEE SHOP



Torréfié artisanalement par les ateliers Coutume à Paris.

Espresso	2.5	Café latte	5
Café allongé	2.5	Cappuccino	5
Double espresso	4	Flat white	6
Café noir	4	Cappuccino double shot	6
Cortado	3.5	Mocaccino	6
Piccolo	4.5	Babyccino pour les enfants	2

Option lait végétal +0.5
amande ou avoine

CAFÉS FILTRES

Mug de café filtre	4	Cold brew	6
--------------------	---	-----------	---

LES FRAPPÉS

Shakerato	5	Iced chaï latte	6
Iced latte	6	Iced matcha latte au lait d'avoine	6

BOISSONS CHAUDES MAISON

Hot ginger lemon Detox citron chaud, miel & gingembre		Chocolat noir à base de cacao 73%	6
Matcha latte au lait d'avoine		Chaï latte thé noir & épices indiennes	
Golden milk Anti-inflammatoire naturel ! lait d'amande, curcuma, poivre noir huile de coco & miel		Switchel Alcanisant & fermenté citron tiède, gingembre, vinaigre de cidre & sirop d'érable	

BOISSONS FRAÎCHES



JUS PRESSÉS À FROID DU JUDY 25cl

6

Spicy sunrise - Boost l'immunité !

carotte, orange, pomme, curcuma

One green planet - Détox !

épinard, concombre, céleri, citron, gingembre

Radiant red - Bon pour le cœur !

betterave, carotte, céleri branche, pomme rouge, citron vert

Karma cleanser - Purifie !

ananas, fenouil, persil, menthe, gingembre

BOISSONS FRAÎCHES MAISON 25cl

6

Citronnade

citron pressé, gingembre, sirop de miel & sauge

Bissap

hibiscus, verveine & miel

Chaï Tea Glacé

thé noir, épices indiennes, citron, cordial de miel & sauge

Ice-T

rooïbos, pêche, hibiscus & cranberries

KOMBUCHA, EAUX & SODAS

Kombucha Vivant 25cl

6

Thé Ceylan & gingembre ou Verveine & fleur d'oranger

Limonade bio artisanale 27,5cl

5

Coca-cola & zero 33cl

5,5

BRUNCH ALL DAY



Benny & the eggs	21
saumon fumé Bömlo, muffins, œufs mollets, sauce mousseline, aneth & pommes de terre rostī	
Eggs Benedict	19
poitrine fumée, muffins, œufs mollets, sauce mousseline & pommes de terre rostī	
Huevos Rancheros 🍳	16
Oeufs au plat, haricots rouges, saucisse piquante, avocat, mousseux de chorizo, toast au levain & pommes de terre croustillantes	
Avocado toast	15
toast au levain, avocat, oeufs mollets, menthe, dukkah, citron, & salade aux herbes	
Pancakes verts & salsa verde	17 GF
accompagnés d'un oeuf mollet, sauce avocat & jeunes pousses	
Buddha Bowl	15 GF
légumes crus & cuits de saison, céréales, salade, falafel de légumes et oeuf mollet	
Poke poke	19 GF
saumon Bömlo mariné au Tamari, oeuf mollet au miso, dukkah vert, légumes cru & cuits de saison, kimchi, mangue, sur une base de riz	
Chicken caesar salad	17
salade romaine, poulet mariné, crispy bacon, croûtons, parmesan	
Ceviche de cabillaud sauvage & tartare d'avocat	19 GF
poisson cru et sa marinade du moment, avocat et shiso, accompagné de frites maison ou de salade d'herbes	
Fish & Chips	18 GF
cabillaud sauvage frit, crème acidulée, écrasé de petits pois, frites maison et salade de jeunes pousses	
Tartare de boeuf Charolais	18 GF
assaisonnement maison, accompagné de frites au couteau	

Chicken parmigiana	17	GF
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, avocat, oignons, scamorza, Melbourne hot sauce, accompagné de frites maison		
Club avocat	17	GF
pain sans gluten de la Maison Chambelland, filet de poulet mariné, avocat, tomates, bacon, cheddar, accompagné de frites maison		
Club Pastrami	17	GF
pain sans gluten de la Maison Chambelland, avocat, tomates, Pastrami Will's Deli (κ), cheddar, accompagné de frites maison		
Bacon Cheese Burger	18	
bœuf Charolais, sauce au poivre, cheddar, bacon, tomates, cornichons, oignons rouges accompagné de frites maison		
Byron Bay Burger	17	
poulet mariné croustillant au miso, avocat, scamorza, coriandre, oignons rouges , Melbourne Hot sauce, accompagné de frites maison		
Burger Basque	18	
boeuf Charolais, fromage basque de brebis, pipperrade, chorizo, sauce au piment d'espelette, accompagné de frites maison		
Option pain bun sans gluten +2€		

DESSERTS

Le fameux Carrot cake	7	
glaçage au citron vert		
Cheesecake	8	GF
coulis de fruits du moment, sablé sans gluten		
Mousse au chocolat	7	GF
noisettes torréfiées & copeaux de chocolat		
Paleo banana pancakes	10	GF
tombée de bananes, noix & sirop d'érable		
Açaï Bowl	9	GF
baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille		
Granola bowl	9	GF
fromage frais, sirop de datte, granola maison & fruits frais		
Tarte citron meringuée	9	GF

VINS

Les vignerons, que nous avons choisis, travaillent dans le respect de la nature et des traditions de la vinification



12,5cl 75cl

CHAMPAGNES

Frerejean Frères Brut premier cru	12	75
R de Ruinart Brut		90

ROSÉS

Rosé Corse vegan IGP Île de beauté	6	29
Coteaux d'Aix en Provence bio Hecht & Bannier	7	32
M de Minuty Côtes de Provence		42

BLANCS

Chardonnay sans sulfites 1892 Pays d'oc, Domaine Paul Mas	7	32
Pouilly fumé Domaine Barillot	8	39
Muscadet bio La Perdrix de l'année		29

ROUGES

Take Off sans sulfites Hecht & Bannier	6	29
Crozes-Hermitage Gabriel Meffre	7	32
Reuilly biodynamie Denis Jamin		39

BIÈRES PRESSION



25cl



50cl

**HAPPY
HOUR**

50cl

Gallia Champ libre 5.8° brassée avec du seigle	5	8.5	7
Gallia Weiss & Versa 4° bière blanche aux notes de fruits frais	5	8.5	7
Gallia West I.P.A 6.2° une délicieuse I.P.A aux notes florales	6	9	7.5
Fitzroy Lager 4.2° Pils colorée avec une légère amertume	4.5	7.5	5
Lagunitas Day Time 4° american IPA légère et desaltérante	5	8.5	7
Lagunitas I.P.A 6.2° la vraie I.P.A californienne	5	8.5	7
Lagunitas Hazy Wonder 6° notes fruitées & herbacées	6	9	7.5
La Vaucelles 6° bière d'abbaye française	6	9	7.5
Apple cider 4.5° cidre sec, très rafraîchissant	5	8.5	7

HAPPY HOUR

Du Lundi au Vendredi de 15:00 à 20:00

BIÈRE DE TRAVAIL 33cl - 0.3° 6
Bière avec très peu d'alcool type IPA

BIÈRE DE TÉLÉTRAVAIL 33cl - 3.5° 6
Extra Session IPA

BIÈRES BOUTEILLES - 33cl Gallia & ses voisines 8
Plus de 30 références dans notre super "Beer Fridge"

**GOOD MOOD
GOOD FOOD
GOOD BEER**

@FITZROYPARIS_