

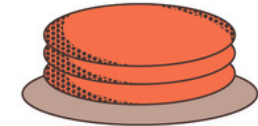
BRUNCH

PAULA



Samedi de 10h à 14h30 &
Dimanche de 11h à 14h30

petit
brunch



1 plat SALÉ ou SUCRÉ

+



1 verre de
boisson fraîche

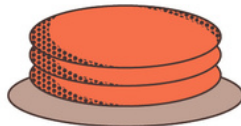
= 15€



+ 3€
option

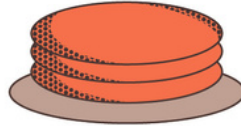
1 boisson chaude à volonté
(café filtre, thé ou chocolat chaud)

GROS
brunch



1 plat SALÉ

+



1 plat SUCRÉ

+



1 verre de
boisson fraîche

+



1 boisson
chaude à volonté
(café filtre, thé ou chocolat chaud)

= 24€

plats SALÉS

Assiette Byzantine:

kefta de boeuf (fr), taboulé turc de betterave, houmous de pois chiche et yaourt à l'ail sur un pain libanais

Classic hot dog:

pain brioché fait maison, sauce du chef, oignons confits, crumble d'oignons et saucisse de porc (ou végétarienne +0,50€)

Pancake eggs and bacon:

3 pancakes servis avec 2 œufs au plat, du bacon, du sirop d'érable et une noisette de beurre salé

Œuf Bénédicte:

brioche toastée, œuf mollet, truite fumée, sauce hollandaise et salade

plats SUCRÉS

Spring Cake:

Biscuit financier noisette, croustillant praliné noisette, insert crémeux citron et praliné noisette, mousse citron et meringue italienne

Pancake classique:

3 pancakes servis avec, au choix, du sirop d'érable, de la pâte à tartiner, de la confiture ou du beurre salé

Pancake chantilly et fruits:

3 pancakes servis avec des fruits de saison, de la chantilly au mascarpone, du streusel noisette et du sirop d'érable

Granola:

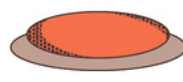
fromage blanc, granola maison, miel de noisette et fruits de saison

formule
KIDS
-10 ans



1 assiette SALÉE

+



1 pancake SUCRÉ

+



1 jus

ou



1 chocolat
chaud

= 10€

NOS BOISSONS CHAUDES À VOLONTÉ

PAULA



Samedi de 10h à 14h30 &
Dimanche de 11h à 14h30

Nos thés et infusions viennent de chez Betjeman and Barton, rue Marceau à Tours.

Thé vert:

- Palace needle - thé vert de Chine bio
- Comme une étoile - pêche, kiwi, bergamote, fleur d'oranger et violette
- Vivre les belles choses de la vie - baie de Goji et baie d'Açaï
- Menthe

Thé noir:

- Brunch tea: mélange de thé noir de Darjeeling et d'Assam
- Lapsang Souchong - thé noir de Chine fumé au bois d'épicéa
- RDV pour le thé - Datte, noix de pécan, caramel et fleur d'oranger
- Pouchkine - bergamote et agrumes

Thé blanc:

- Noces de thé - yuzu

Infusion:

- Tisane céleste - verveine citronnée, camomille, citronnelle, pamplemousse et orange
- Jardin rouge: rooibos non fermenté, fraise, pamplemousse et vanille

N'hésitez pas à demander nos suggestions de saison à notre équipe.

Notre café de spécialité est torréfié à Nantes par CIME.

Notre chocolat chaud est préparé avec du lait entier de la laiterie Verneuil (37) et du chocolat en poudre Monbana.

Pour profiter de votre boisson chaude à volonté, venez directement au comptoir avec votre tasse.

Bon appétit !

BRUNCH

PAULA



Saturday 10 am to 3 pm
& Sunday 11 am to 3 pm

petit
brunch

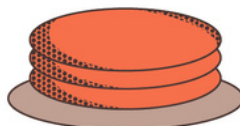
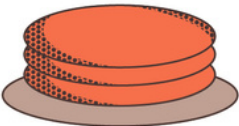


 +  = 15€

1 SAVOURY or SWEET dish 1 juice

 + 3€ option

1 unlimited hot drink
(black coffee, tea ou hot chocolate)

GROS
brunch

 +  +  +  = 24€

1 SAVOURY dish 1 SWEET dish 1 juice 1 unlimited hot drink
(black coffee, tea ou hot chocolate)

SAVOURY

L'assiette Byzantine

Beef kefta, beet turkish tabbouleh, chickpea houmous and garlic yogurt on a lebanese bread

Classic hot dog:

home made hot dog bread, chief sauce, candied oignons, pork sausage (or vegan sausage +0,50€) and oignon crumble

Pancake eggs and bacon:

3 pancakes served with 2 fried eggs, bacon, maple syrup and a dash of salted butter

Œuf Bénédicte:

One poched egg, smoked trout and hollandaise sauce served on a brioche with a side of salad

SWEET

Spring Cake:

Lemon and hazelnut cake with italian meringue

Pancake classique:

3 pancakes served with either maple syrup, chocolate spread, marmelade or salted butter

Pancake chantilly et fruits:

3 pancakes served with fresh seasonal fruits, whipped cream, hazelnut streusel and maple syrup

Granola:

fromage blanc, home made granola, hazelnut honey and fresh seasonal fruits

KIDS
menu
-10 years old

 +  +  ou  = 10€

1 SAVOURY dish 1 SWEET pancake 1 juice 1 hot chocolate

Enjoy your meal !