

# FLETCHERS

—  
ESPACE  
CULINAIRE

## DÉJEUNER

BOL GRANOLA | 5

Granola maison, yogourt CULT & compote de saison

PLAT BAGEL AU STYLE MAROCAIN | 12

Bagel St-Viateur avec fromage à la crème au citron confit, gravlax au ras-al hanout et oignons rouges marinés

BAGEL ET SCHMEAR | 4

Choix de fromage à la crème nature, tout garni, ou citrons confits

## SANDWICHS

SANDWICH DÉJEUNER | 6

Oeuf frit au za'atar, roquette, tomate, emmental et mayonnaise harissa sur pain seigle

TERRINE BABAGANOUSH | 9

Aubergines et poivrons rouges grillées avec sauce tahini-miso-érable sur labneh saupoudrées de pois chiches rôtis, sumac et za'atar avec pain d'épeautre

CLUB SANDWICH GEFILTE | 10

Poisson gefilte fait maison, mayonnaise au raifort, laitue, tomate sur pain challah servi avec salade de chou rouge maison

TACOS AU POISSON GEFILTE | 5 | 8

Poisson gefilte fait maison, mayonnaise au raifort, laitue, tomate et oignons rouges marinés sur pain challah servi avec salade de chou rouge maison

## EXTRAS

GRAVLAX | 5 OEUF FRIT AU ZA'ATAR | 2

## SALADS

PETIT | 6 GRAND | 9

SALADE DE CHOU FRISÉ MAROCAIN

Chou frisé et roquette, carottes et champignons rôtis, couscous israélien, vinaigrette au citron confit et amandes grillées

SALADE SABABA

Chou frisé et pousses saisonnières, chou-fleur roti au za'atar, oignons rouges émincés, pois chiches, lentilles, vinaigrette aux herbes et tahini, pistaches grillées et dukkah

SALADE ANETH À LA ROSE

Pousses saisonnières, roquette, fenouil et radis émincés, betteraves rôties, cerises séchées, vinaigrette au citron et à l'aneth et noix grenoble grillées

## DESSERTS

GÂTEAU | 4

Nouvelle saveur chaque semaine

BISCUIT MASSAFAN | 2.5

Farine d'amande, cardamome et eau de rose

## BOISSONS

CAFÉ FILTRE "POUR OVER" | 3.25

THÉ | 3

CHOCOLAT CHAUD | 4

CHAI EAU DE ROSE | 4

SODA CLUB | 2