créatures

Julien Sebbag

CRÉATURES BAKERY - DE 10H À 12H

FORMULE PETIT DÉJEUNER - 22€

UNE PÂTISSERIE MAISON DU JOUR - A homemade pastry of the day

UN JUS FRAIS OU PRÉSSÉ - A fresh or squeezed juice

JUS FRAIS CONFIANCE - Pomme, Ananas, Fruit de la passion, Citron, Gingembre, Curcuma
Apple, pineapple, passion fruit, lemon, ginger, turmeric

JUS FRAIS BONHEUR - Pomme, Fraise, Orange, Framboise, Lait de coco, Fleur d'oranger
Apple, Strawberry, Orange, Raspberry, Coconut milk, Orange blossom

JUS PRÉSSÉ : Orange OU Pamplemousse OU Citron
Squeezed juice : Orange OR Grapefruit OR Lemon

UNE BOISSON CHAUDE - A hot drink

Expresso - Décaféiné - Allongé - Noisette (+0.5€) - Double expresso (+1.5€) - Cappuccino, Café au lait (+3€) - Thé au choix
Espresso - Decaffeinated - Americano - Hazelnut (+0.5€) - Double espresso (+1.5€) - Cappuccino, Coffee with milk (+3€) - Tea of your choice

Accompagnement lait végétal disponible sur demande : Amande - Soja - Avoine
Side vegetable milk available on request: Almond - Soy - Oats

MUESLI
Granola maison, yaourt grec,fruits de saison
Homemade granola, Greek yogurt seasonal fruits

OU

TURKISH EGGS
Œuf mollet, labneh, beurre noisette aux épices, pignons de pin, cerfeuil
Poached egg, labneh, brown butter with spices, pine nuts, chervil

OU

PANCAKES
Sirop d'érable, fruits de saison
Maple syrup, seasonal fruits

À LA CARTE

MUESLI - 9€
Granola maison, yaourt grec et fruits de saison
Homemade granola, Greek yogurt, seasonal fruits

TURKISH EGGS - 10€
Œuf mollet, labneh, beurre noisette aux épices, aneth et pousses de coriandr
Poched egg, labneh, hazelnut butter with spices, dill, coriander shoots

PANCAKES - 9€
Sirop d'érable et fruits de saison
Maple syrup, seasonal fruits

PÂTISSERIE MAISON DU JOUR - 4.5€
Homemade pastry of the day

Prix net TTC. Service inclus. Net price including taxes. Service included.

PAINS BY MAMICHE

Servis avec thina et shug - Served with tahini and shug

HALLAH - 6€

PITA AU ZAATAR - 8€

LABNEH - 8€

Yaourt grec à l'ail confit, oignons caramélisés, cacahuètes

Greek yogurt with confied garlic, caramelized onions, peanuts

RED TAHINI - 9€

Thina rouge, tomates confites, amandes, ciboulette

Red tahini, candied tomatoes, almonds, chives

CAVIAR DE CRÉATURES - 9€

Caviar d'aubergine au chocolat, grenades

Eggplant caviar with chocolate, pomegranates

GREEK SALAD - 16€

Tomates cerises, avocat, féta marinée à l'huile de sésame, olives noires hachées, concombre, zaatar - Cherry tomatoes, avocado, feta marinated in sesame oil, chopped black olives, cucumber, zaatar

TURKISH EGGS - 10€

Œuf mollet, labneh, beurre noisette aux épices, pignons de pin, cerfeuil

Poached egg, labneh, brown butter with spices, pine nuts, chervil

Prix net TTC. Service inclus. Net price including taxes. Service included.

BROCCOLINI - 11€

Baby brocolis grillés à la plancha, thigurt, sumac, graines de tournesol

Grilled baby broccoli, thigurt, sumac, sunflower seeds

CRUNCHY SALAD - 11€

Salade de concombre, fenouil, miso, noix de cajou, cranberries

Cucumber salad, fennel, miso, cashew nuts, cranberries

ARTICHOKE - 19€

Artichaut snacké, stracciatella, pesto d'ail des ours

Snacked artichoke, stracciatella, bear's garlic pesto

ASPARAGUS - 16€

Asperges blanches laquées au miso, œuf dur rapé, chapelure, ciboulette

White asparagus glazed with miso, grated hard-boiled egg, breadcrumbs, chives

SWEET POTATO - 12€

Patate douce rôtie, thina, salade d'herbes, noisette,
pickles d'oignons rouges au sumac - Roasted sweet potato, tahini,
herb salad, hazelnut, sumac red onion pickles

CAPONATA - 12€

Légumes d'été confits aux pignons de pin, boulgour aux amandes, persil

Candied summer vegetables with pine nuts, bulgur with almonds, parsley

BLOODY BEETROOT - 14€

Millefeuille de betteraves, pommes de terre écrasées, aïoli, chimichurri

Millefeuille of beets, smashed potatoes, aioli, chimichurri

Prix net TTC. Service inclus. Net price including taxes. Service included.

CRUMBLE - 13€

Crumble à la noisette, yaourt grec, fruits de saison

Hazelnut crumble, Greek yogurt, seasonal fruits

TARTE CHOCO - 11€

Chocolat noir, beurre de cacahuète maison, crème fraîche
au miel de fleurs, zestes d'orange

Dark chocolate, homemade peanut butter, fresh cream
with honey, orange zest

NOUGAT GLACÉ - 9€

Au tahini, halva fleur d'oranger, pistache, miel de dattes

With tahini, orange blossom halva, pistachio, date honey

Prix net TTC. Service inclus. Net price including taxes. Service included.