



UNE CUISINE DE SAISON

Les Fanés

C'EST QUOI LE CONCEPT ?

Des petits déjeuners gourmands, des brunchs généreux le week-end, et du café de spécialité sélectionné avec soin. Ici, on oublie les recettes toutes faites : nos assiettes suivent les saisons et les récoltes de nos producteurs locaux. On privilégie les circuits courts, l'agriculture paysanne et les ingrédients frais.

Vous avez une question sur un produit ?

On adore parler de nos fournisseurs,
ils sont au cœur de notre cuisine.

Bienvenue chez Les Fanés !



Vous avez soif?

Nos cafés & la chicorée sont en vente au comptoir!

N'hésitez pas à demander conseil à votre barista.

GIVE ME A SHOT

CAFÉ LOMI - LAS CAPUCAS BIO, HONDURAS - VOIE LAVÉE

Espresso	2,5 €
Double espresso	3,5 €
Allongé	2,5 €
Macchiato	3 €
Cortado	4 €
Capuccino	4,5 €
Flat white	5 €
Latte	5 €
Mocha	5,5 €
Dirty Chaï	6 €
Extra shot	+1 €
Servi chaud ou glacé	au choix
Lait avoine bio ou lait de vache	au choix
Sirop bio (châtaigne, vanille, caramel)	+0,5 €

THÉ

KODAMA

London 7am - Bio	4,5 €
Thé noir Earl grey Vanille	
Promenons-nous - Bio	4,5 €
Thé noir Cassis, myrtilles, groseilles	
Nouveau départ - Bio	4,5 €
Thé vert, gingembre, yuzu	
La vie comme elle vient	4,5 €
Infusion hibiscus, pommes, oranges sanguines	
Thé glacé	4,5 €

LES ORDINATEURS SONT AUTORISÉS SAUF ENTRE 12H & 14H ET LES WEEK-ENDS

PRIX AFFICHÉS EN TTC & SERVICE INCLUS

FILTRE

CAFÉ LOMI - DOIS IRMAOS, BRÉSIL - VOIE SÈCHE

Mug filtre	4 €
+ Refill	+2,5 €

MILKY WAY

LAIT AVOINE OU LAIT DE VACHE AU CHOIX

Matcha Latte Bio	5 €
Chaï Latte Bio	5,5 €
Chocolat	5 €
Chicorée Latte Bio	5 €
Chaï-coré (Chaï & Chicorée) - Bio	6,5 €

SQUEEZE ME

EXTRACTION DE JUS

Rapprochez-vous de notre équipe pour connaître la recette. 5 €

BUBBLY

LOVEN BIO

Kombucha - Gingembre	5,5 €
Kombucha - Jasberry	5,5 €
Soda - Hibiscus framboise	5,5 €

ACCENT BIO

Ginger beer française	5,5 €
-----------------------	-------

BOOZY

DECK & DONOHUE

Pale Ale - Mission - 4,8°	6 €
IPA - L'indigo - 6,55°	6 €

Cocktail de saison 7 €

Rapprochez-vous de notre équipe pour connaître la recette.

NEW

Every day, petit déj !

Tous les jours dès l'ouverture du café
jusqu'à fermeture de la cuisine.

Ramène ton tup
et on les fait
à emporter !

Où sont mes œufs ? 7 €
2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la
coque, accompagné de pain toasté de chez
Le Bricheton (Paris 20)

Ça graine ici ? 8,5 €
Granola maison, yaourt de brebis bio,
fruits de saison.

**On en fait un petit-déjeuner
de champion ? Rajoute des sides
à tes œufs.**

Pommes de terre grenailles	+2,5 €
Champignons de Paris sautés	+1,5 €
Carottes rôties	+1,5 €
AOP Comté 12 mois	+2 €
Poitrine fumée (sans nitrites)	+3 €



Dispo
à emporter
sans tup !

Every day, brunch !

Dès 11h30 la semaine, 11h le week end
et jusqu'à fermeture de la cuisine.

Ça club ? 13 €
Club sandwich au poulet, œuf dur, salade,
champignons de paris, mayo.
Pommes de terre grenailles +2,5 €

Todo bene 13,5 €
Œufs bénédicte : 2 œufs bio pochés, sauce
hollandaise au beurre de baratte AOP, pain
brioché, champignons snackés
Poitrine fumée (sans nitrites) +3 €

Le déj de la semaine !

Du mercredi au vendredi, de 12h à 14h30.

Une entrée, un plat, un dessert
qui changent chaque semaine

Entrée + Plat / Plat + Dessert 18 €
Entrée + Plat + Dessert 22 €

Entrée seule : 7 € | Plat seul : 15 € | Dessert seul : 6 €

Prix affichés en TTC & service inclus. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Une allergie ? Dites-le nous avant de commander ! Une fiche des allergènes est dispo sur demande.

On brunch

25€

Samedi & dimanche uniquement
de 11h à 15h.

UNE BOISSON DE TON CHOIX
+1€ pour le dirty chaï et les bubbly, hors boozy.

UN PLAT SALÉ

Make it dirty

Hot duck

Hot dog maison, magret de canard, sauce porto échalotes, beurre de kumquat, pickles, pralin sésame, roquette & frites fraîches.

+1€

Hors formule : 15,5 €

Le sous-côté

Héliantis en trois façons, condiment ail noir, pleurotes snackées, œuf tamago, orange confites.

Ajoute un 2^e œuf tamago : +2 €

Hors formule : 14 €

L'héliantis vous rappellera le topinambour, mais avec un goût plus doux & proche de l'artichaud

Le panais est similaire à la carotte, avec un goût sucré aux notes de noisettes

UN PLAT SUCRÉ

Laisse ta sweet thoot parler

Je me laisse surprendre

Moelleux au panais, cream cheese, crémeux d'agrumes, tagliatelles de panais au caramel.

Hors formule : 9 €

Choc-éclair

Eclair cacao, crème chocolat, caramel épicé aux agrumes.

Hors formule : 8 €

Rajoute un jus frais +3,5 €

Rapproche toi de notre équipe pour connaître la recette du jour.

Make it boozy +4,5 €

Le dej est le nouveau Saturday night fever
Rapproche toi de notre équipe pour connaître le cocktail de saison.

On leur fait confiance !

FRUITS & LÉGUMES, VIANDES ET CRÈMERIE

Terroirs d'avenir & Zingam

Ils entretiennent des relations durables avec des agriculteurs qui produisent en agriculture paysanne, raisonnée et/ou certifiée bio.

PAIN

Bricheton (Paris 20^e)

Leurs blés anciens et leur production à la main nous ont séduits.

CAFÉ & THÉ

Lomi Café (Paris 18^e & Drôme)

Pour leurs cafés de spécialité, leur expertise dans la torréfaction, le choix méticuleux des parcelles.

Kodama (Paris 2^e)

Pour leur expertise dans le monde du thé et leurs recettes en majorité bio.

ÉPICERIE

Azade

Notre expert en produits biologiques artisanaux et/ou équitables.

GESTION DES DÉCHETS

Les Alchimistes (île de France)

Car ils transforment nos déchets alimentaires et notre marc de café en composte.

Tu es allergique ou a des restrictions alimentaires ?

FAIS NOUS SIGNE AVANT DE PASSER COMMANDE !

Tu risques de retrouver souvent les allergènes suivants dans nos plats :



ARACHIDES



BLÉ/GLUTEN



LAIT



MOUTARDE



ŒUFS



FRUITS À COQUES

MAIS COMME ON N'EST PAS À L'ABRI D'UNE SURPRISE, DEMANDE NOUS LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES PAR PLAT !



On est labellisé 3 macarons écotable !

Quesako ?

Cela traduit plusieurs de nos engagements éco responsables :

- Favoriser les produits bios et/ou issus de filières durables,
- Une carte courte qui évolue selon les saisons,
- Valoriser nos déchets,
- Limiter au maximum le gaspillage alimentaire,
- Favoriser les circuits courts et garder de la transparence sur l'origine de nos produits.

Les Fanés

109

BREAKFAST | LUNCH | BRUNCH

