



**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 - NEW 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	6 €
Kombucha - Jaspberry	6 €
Soda - Hibiscus framboise	6 €

ACCENT BIO

Ginger beer française 6 €

SYMBIOSE

Kéfir - Mangue passion 6 €

## BOOZY

DECK & DONOHUE

Pale Ale - Mission - 4,8°	6,5 €
IPA - L'indigo - 6,55°	6,5 €

33CL

33CL

# Every day, petit déj !

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

**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 €  
Haricots à la sauce tomate +2,5 €  
AOP Comté 12 mois +2 €  
Poitrine fumée (sans nitrites) +3 €

**Entretien ma bribri 9,5 €**  
Brioche perdue, fruits de saison.



Dispo en semaine uniquement !

# Every day, brunch !

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

Dispo à emporter !

**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, épinards

Poitrine fumée (sans nitrites) +3 €  
Champignons de Paris sautés +1,5 €

# 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 €

# 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

#### French carbo

Muffin anglais maison, œuf mollet, crispy poitrine fumée, crème mascarpone & parmesan, oignons frits, mousse de persil, huile de carottes et curcuma.

Hors formule : 15 €

#### Cesar pancakes

Pancakes, salade façon césar aux choux, émietté œufs durs, sauce graine de tournesol et citron, herbes fraîches, émietté de bleu, poudre de pain aux agrumes.

Supplément poulet : +2,5 €

Hors formule : 14,5 €

### UN PLAT SUCRÉ

Laisse ta sweet thoot parler

#### Choco bao

Bao maison, pralin sarrasin chocolat, chou chou, coulis de potimarrons épicés, suprêmes d'agrumes.

Hors formule : 9 €

#### Galette à suc'

Galette ardennaise, streusel noisette, pommes fondantes et caramel beurre salé.

Hors formule : 8 €

**Rajoute un jus frais +3,5 €**

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

# 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<sup>e</sup>)

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

## CAFÉ & THÉ

### Lomi Café (Paris 18<sup>e</sup> & Drôme)

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

### Kodama (Paris 2<sup>e</sup>)

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

