

Une cuisine de saison

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. 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 ?

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	+0
Lait avoine bio ou lait de vache	+0
Sirop bio (châtaigne, vanille, caramel)	+0,5

Filtre

CAFÉ LOMI - DOIS IRMAOS, BRÉSIL - VOIE SÈCHE

Mug filtre	4
+ Refill	+2,5

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

Milky way

LAIT AVOÏNE 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
Boisson du moment	5,5

Rapprochez-vous de notre équipe pour connaître la recette.

Squeeze me

EXTRACTION DE JUS

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

Bubbly

LOVEN BIO

Kombucha - Gingembre	6
Kombucha - Jaspberry	6
Soda - Bergamote Citron	6
Soda - Hibiscus framboise	6

ACCENT BIO

Ginger beer française	6
-----------------------	---

SYMBIOSE

Kéfir - Mangue passion	6
------------------------	---

Boozy

DECK & DONOHUE

IPA - L'indigo - 6,55°	6,5
------------------------	-----

Petit déj de la semaine !

En semaine dès l'ouverture et jusqu'à 14h45.

Où sont mes œufs ? 7,5

2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la coque, accompagné de pain toasté de chez Le Bricheton (Paris 20)

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

Ça graine ici ? 9,5

Granola caféiné, yaourt de brebis bio, cacahuètes et noisettes françaises, rhubarbe et fleurs de sureau

Stack the pancakes 14

Pancakes, espresso butter, 2 œufs au plat, miel de France, poitrine fumée sans nitrite

Pour une version sans viande, on remplace la poitrine fumée par des champignons

Oh my rhubarbe ! 12

Pancakes, miel de France, praliné noisettes, rhubarbe.



All week brunch !

En semaine dès 10h30 et jusqu'à 14h45

Todo bene 14

Œufs bénédicte, 2 œufs pochés, sauce hollandaise au beurre de baratte AOP, pain brioché, champignons

Poitrine fumée (sans nitrites)	+3
--------------------------------	----

Cuisine du moment !

En semaine dès 12h et jusqu'à 14h45

Chez Les Fanés on cuisine avec ce que la saison nous offre, rapprochez-vous de notre équipe pour connaître le ou les plats du moment

Dèj' sur le pouce !

En semaine dès 10h30 et jusqu'à 14h45

Ça roll 14

Pain brioché, effiloché de porc fermier, vieux cantal, pickles d'oignons rouges, coriandre et ketchup épicé

Pommes de terre grenailles	+2,5
----------------------------	------

Grilled cheese 13,5

Pain de chez Le Bricheton, Comté 12 mois, compotée d'oignons, champignons persillés, ketchup épicé, salade

Pommes de terre grenailles	+2,5
Œuf sur le plat	+2,5
Poitrine fumée (sans nitrites)	+3

Le week-end, on brunch !

Dès 10h30 et jusqu'à 15h

SALÉ

Todo bene 14	Ça bun 14
Œufs Bénédicte : 2 œufs pochés, sauce hollandaise, au beurre de baratte AOP, pain brioché, champignons sautés	Hot cross bun, vieux cantal, compotée d'oignons, poitrine fumée, œuf au plat, ketchup épicé, herbes fraîches, miel épicé
Poitrine fumée (sans nitrites) +3	<i>Pour une version sans viande on remplace la poitrine fumée par des champignons sautés</i>
Tagliatelles asperges blanches +3,5	
On roast 14,5	
Rösti de pommes de terre, crème de petits pois, petits pois sautés, œuf poché, sauce mousseline, tagliatelles d'asperges blanches	
Chips de poitrine fumée +1,5	Pommes de terre grenailles + 2,5
	<i>Nos hot cross buns, nos brioches et nos gaufres sont faits à base de farine et de sucre bio. Le beurre utilisé est un beurre de baratte AOP Charentes-Poitou.</i>

SUCRÉ

On part à Liège 9,5	Entretien ma bibrri 9
Gaufre liégeoise, crème pralinée noisettes, chocolat, streusel noisettes	Honey butter brioche, pomelos Corse, crémeux agrumes, réduction Hibiscus Poivre de Timut

25

Rajoute un jus frais +4
Rapproche toi de notre équipe pour connaître la recette du jour.

FORMULE BRUNCH

1 plat salé du brunch

1 plat sucré du brunch

1 café ou thé au choix (+1 pour la gamme Milky way, Squeeze me, le Dirty Chaï et Mocha, +1,5 pour les bubbly, hors boozy)

Petit déj du week-end !

Dès 9h30 et jusqu'à 15h

Où sont mes œufs ? 12,5
2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la coque, accompagnés de pain toasté de chez le bricheton + 2 sides au choix

Pommes de terre grenailles
Haricots à la sauce tomate
AOP Comté 12 mois
Champignons sautés

English breakfast 17
2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la coque, champignons sautés, haricots tomates, pommes de terre, poitrine fumée sans nitrite et pain toasté

Ça graine ici ? 9,5
Granola caféiné, yaourt de brebis bio, cacahuètes et noisettes françaises, rhubarbe et fleurs de sureau

Extra Side

Pommes de terre grenailles	+2,5
Champignons de Paris sautés	+2
Haricots à la sauce tomate	+2,5
AOP Comté 12 mois	+2,5
Poitrine fumée (sans nitrites)	+3



On leur fait confiance !

FRUITS & LÉGUMES, VIANDES ET CRÈMERIE

Broko, 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.

Xoco Gourmet

Pour son chocolat noir 70% traçable jusqu'au producteur de la fève

GESTION DES DÉCHETS

Les Alchimistes (Île de France)

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

FLEURS & MICROPOUSSES

Les Paysans Urbains (Paris 20^e)

Pour ses micropousses et bouquets de fleurs fraîches qui poussent à 10 min à pied du local.



*Tu es allergique ou
a des restrictions
alimentaires ?*

**FAIS NOUS SIGNE AVANT
DE PASSER COMMANDE !**

Tu risques de retrouver souvent
les allergènes ci-contre dans nos plats :

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



ARACHIDES



BLÉ/GLUTEN



LAIT



MOUTARDE



ŒUFS



FRUITS À
COQUES

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

