

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 - MARCALA 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

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

Piltre

CAFÉ LOMI - DOIS IRMAOS, BRÉSIL - VOIE SÈCHE

Mug filtre	4
+ Refill	+2,5

Milky way

LAIT AVOÏNE OU LAIT DE VACHE AU CHOIX

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

Squeeze me

EXTRACTION DE JUS

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

Bubbly

LOVEN BIO

Kombucha - Gingembre	6
Kombucha - Jasberry	6
Soda - Bergamote Citron	6
Soda - Hibiscus framboise	6
ACCENT BIO	
Ginger beer française	6
SYMBIOSE	
Kéfir - Mangue passion	6

33CL

Les plats de la semaine !

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

Nos p'tits déj !

Où sont mes œufs ? 7,5

2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la coque, accompagnés 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 cacahuètes et noisettes françaises, yaourt de brebis bio, figues noires et réduction cannelle, hibiscus et gingembre

Nos egg buns

Bun maison comme tout le reste de la carte !

Egg & Bacon Bun 13

Bun, 2 œufs brouillés, poitrine fumée sans nitrites, mayo sri racha, vieux cantal, salade

Egg Bun 10,5

Bun, 2 œufs brouillés,, mayo sri racha, vieux cantal, salade

Champignons de Paris sautés	+2
-----------------------------	----

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

Nos pancakes !

Stack the pancakes 14

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

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

Pancakes dwich 14

Pancakes, 2 œufs brouillés, mayo sriracha, miel bio de France, poitrine fumée sans nitrite, vieux cantal.

Sweet stack 12

Pancakes, compotée de figues, pralinée chocolat 70% et noisettes, gel de citron bio

Nos Diwch !

À partir de 10h30, sur place ou à emporter

Ça club 14

Pain brioché, poulet, champignons de paris, salade, œuf dur, mayo

Poitrine fumée (sans nitrites)	+1,5
--------------------------------	------

Egg banh mi 10,5

Pain brioché, œuf au plat, pickles de carottes et concombres, mayo sriracha, coriandre fraîche, éclats de cacahuètes françaises

Grilled cheese 12,5

Pain du Bricheton(20ème), Comté 12 mois, Vieux Cantal, pickles de carottes, herbes fraîches, compotée d'oignons, sauce moutarde et miel

Pommes de terre grenailles	+2,5
Œuf bio sur le plat	+2,5

Le week-end, on brunch !

Dès 10h30 et jusqu'à 15h

SALÉ

Todo bene

14

2 œufs pochés, rösti de pommes de terre, duxelles de champignons, sauce mousseline citronnée, herbes fraîches, coulis de cresson

Poitrine fumée (sans nitrites)

+3

Chicken & Waffle

15

Poulet de Luteau frit mariné au buttermilk, gaufre liégeoise, miel épicé, pickles de piments, herbes fraîches et sauce dill.

Champignons de Paris sautés

+2

Bourguignon & Bun

14

Bun, bourguignon de champignons, œuf mollet au vin rouge, pickles de carottes et moutarde, vieux cantal

Pommes de terre grenailles

+2,5

SUCRÉ

Hazeldough

9,5

Gâteau noisette, ganache montée au chocolat blanc, praliné sésame noir et gel citron

Entretien ma bibrri

9,5

Honey butter brioche, crémeux earl grey, chutney raisin et verjus, raisin frais, réduction thym

26

Rajoute un jus frais

+4

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

FORMULE BRUNCH

1 plat salé du brunch (+1€ pour le Chicken & Waffle)

1 plat sucré du brunch

1 boisson 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

Stack the pancakes

14

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

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

English breakfast

17

2 œufs bio servis au plat, brouillés ou à la coque, champignons sautés, pommes de terre, poitrine fumée sans nitrite, comté 12 mois et pain toasté

Ça graine ici ?

9,5

Granola cacahuètes et noisettes françaises, yaourt de brebis bio, figues noires et réduction cannelle, hibiscus et gingembre

Extra Sides

Pommes de terre grenailles

+2,5

Champignons de Paris sautés

+2

AOP Comté 12 mois

+2,5

Poitrine fumée (sans nitrites)

+3



On leur fait confiance !

FRUITS & LÉGUMES, VIANDES ET CRÈMERIE

Broko, Terroirs d'avenir

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 SIGNER 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



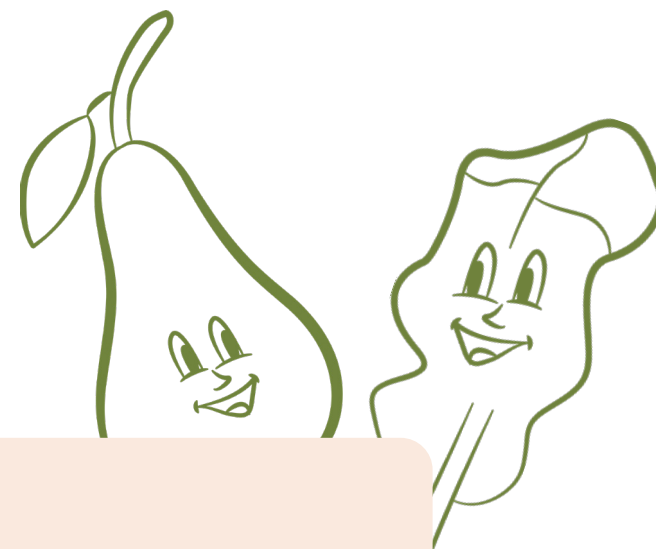
MOUTARDE



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

