

BON BRUNCH

WELCOME TO BONHOMIE

Formule à 28 euros

eggs + salé + sucré
+ jus frais du jour + café / thé
+ bon cocktail

Uniquement le dimanche - supplément plates à 9 euros

= eggs

- oeufs pochés, houmous, parmesan, oignons pickles
- oeufs brouillés, ciboulettes, champignon Shiitake, huile de Pimenton
- shakshuka aux poivrons rouges

+ salés

- avocat, yaourt à l'harissa, oignons nouveau, guanciale
- msemen, chèvre effiloché, yaourt grec au citron, jalapeños pickles
- couscous à la betterave, tapenade, feta

+ sucrés

- mousse au chocolat
- pain perdu, fruit de saison

+ café Coutume
ou
thé 'Herbier du Diois'
darjeeling
en shi yu lu
rooibos

+ jus du jour pressé

+ bon cocktail creation

alhambra
bon americano
michelada
alhambra fizz

----- les extras -----

les cocktails creations de 'Bonhomie' 7 euros

michelada

mescal, tomate, saumure, épices IPA

alhambra

rose, jasmin, vérjus, contratto, cava

bon americano

vermouth aux café et verveine, martini
bitters, soda à la rhubarbe

alhambra fizz

cordial à la rose, jasmin, citron, soda

jus du jour pressé 5€
thé glacé du jour 3.5€

beers & bulles

Peroni 25cl / 50 cl 4 / 8
Goutte d'or 'Myrha' 33cl 6
Sassy cidre 75cl 16
Coup champagne 12cl 12
Vin du moment 12cl 6

softs artisannaux

'Lurisia' chinotto 33cl 4.5
'Fritz Kola' Soda à la rhubarbe 33cl 4.5
'Fever Tree' ginger beer • tonic water
20cl 3.8
'Bloup' pomme pétillant - rose
jasmin / encens 33cl 4.5

les cafés de 'Coutume'

espresso 2
filtre (top up 1€) 3.5
allongé 2
creme 4
noisette 2.5

les thés infusions BIO 'Parti du Thé' 5 euros

thé d'essouira - thé vert, menthe,
pétales de rose
genmaicha - thé vert, riz grillé
the blanc 'bai mu dan' - thé blanc
hibiscus et citronnelle
hysope et honeybush
eucalyptus
saugé
menthe poivrée

infusion torréfié

Orzo torréfié 3.5

Instagram: #bonhomieparis

