

BOISSONS CHAUDES

Espresso Double	4,00
Americano	4,50
Cortado	4,50
Cappuccino	5,50
Flat White	5,50
Latte	5,50
Matcha Latte	5,50
Chai Latte	5,50
Coconut Latte	6,00
Chocolat Hojicha	6,00
Hojicha Latte	5,50
Chocolat Chaud	5,50
Thé	4,50
Matcha Coconut	6,00
Latte Sésame Noir	6,00

BOISSONS FROIDES

Dirty Chai	6,50
Latte Caramel	6,50
Tiramisu Latte	7,50
Matcha Glacé Vanille	6,50
Strawberry Matcha Latte	7,50
Citronnade	4,00
Limonade	5,00
Bière 33cl	6,00
Eau Plate 75cl	2,00
Eau Gazeuse 75cl	4,00

THÉ GLACÉ MAISON

Pêche Velours 33cl / lI	5,00 / 12,00
Framboise Rosée 33cl / lI	5,00 / 12,00

JUS PRESSÉS

Jus d'Orange Pressé	6,00
Jus Multi-Vitamines Pressé <i>orange-carotte-gingembre</i>	7,00
Smoothie Açaï <i>orange-pomme-citron-banane</i>	7,00
Fraîcheur Verte <i>concombre-menthe-citron-pomme</i>	7,00

Les boissons à base de lait peuvent être
préparées avec du lait d'avoine (+0,50€)

LE MATIN SCANDINAVE

uniquement de 9h à 11h

scandinave : pain de campagne grillé, œuf à la coque, beurre fouetté, fromage comté, confiture maison + orange pressée et americano 15,00

À PARTAGER

Patate douce croustillante maison 7,00
avec une sauce crémeuse au paprika fumé maison

Karaage Signature Maison 9,00
poulet frit façon karaage, avec aioli citronné et poivre noir maison

BRUNCH

Certains plats peuvent être servis avec du pain sans gluten (+1€)

Pain perdu & oeufs brouillés 15,00
bacon caramélisé, avocat, œuf brouillé, tomate confite, grenade, pousses vertes

Pancakes 13,00
œuf au plat, bacon caramélisé, fruits rouges, pousses vertes

Toast Avocat 18,00
oeufs pochés, feta, grenade, pignons de pin, graines de chia, graines de tournesol, tomates confites, pousses vertes, chips de lotus

Toast Chèvre Miel 18,00
fromage de chèvre, miel, pommes caramélisées, jambon ibérique, grenade, noix, pousses vertes

Shakshuka 16,00
tomates, œuf poché, oignons, feta, ail, poivron rouge, paprika, cumin, huile d'olive, poivre noir, coriandre

Oeuf Benedict Bacon 18,00
bacon caramélisé, muffins anglais, sauce hollandaise, épices, coriandre, pommes de terre

Oeuf Benedict Saumon Fumé 23,00
saumon fumé, oeufs de saumon, fromage campagne, échalottes, coriandre, muffins, concombre, pommes de terre

Sando 15,00
poulet frit, purée de patates douces, œuf émietté, chou blanc mariné, avocat sauce teryaki, pain de mie

Salade de Soba 16,00
nouilles sarrasin, jeunes pousses, edamame, concombre, chips de lotus, tomates cerises, jeunes pousses, combos, filaments de piment, germes de petits pois, vinaigrette au sésame grillé maison

Pain Perdu au Boeuf Bulgogi 16,00
pain brioche, bœuf mariné bulgogi, chou rouge mariné, sésame, ciboulette, coriandre, œuf poché, sauce hollandaise ssamjang

Pain Perdu Tiramisu 12,00
pain brioche, crème mascarpone, cacao, crème anglaise au café

Pancakes Banane Caramélisée, Crème & Crumble 12,00
banane caramélisée, crème vanille légère, spéculoos concassés, myrtilles

Granola Bowl 9,00
fruits rouges, fromage blanc, granola maison, banane, miel

Açaï Bowl 9,00
fruits rouges, banane, graines de tournesol, graines de chia, noix de coco râpée, miel

Menu Enfant 12,00
assortiment + boisson

SUPPLÉMENTS

Bacon (3€), Avocat (5€), Saumon fumé (8€), Pomme de terre (6€), Salade verte (5€)

LUWEI BRUNCH CAFE



LB̃

Ce n'est pas fini !



Le week-end, Luwei passe aussi en
mode Tapas & Cocktails. Faites défiler
pour découvrir la carte !





Luwei's tapas & tracks

Vendredi & Samedi
18h - 21h30

Cocktails Maison

Mojito · AperolSpritz
Ginger Tonic · Framboise Fizz

Vins & Sangria

Chablis · Crozes-Hermitage
Sangria Rouge Maison

Tapas Phares

Tatakidebœuf · Gambasalajillo
Jamón Ibérico · Burrata

Whiskies Japonais

Nikka Days · Suntory Toki
From The Barrel · Coffey Grain

À Grignoter

Karaage Signature
Pimientos · Patate Douce

Sans Alcool

Thé Glacé Maison · Limonade
Jus d'Orange · Eaux





BOISSONS



BIÈRES & SANS ALCOOL

Fontainebleau — 33cl	6€
Kirin — 33cl	6€
Thé Glacé Maison — 33cl/1L pêche ou framboise	5€ / 12€
Limonade Maison — citron	5€
Jus d'Orange Pressé	6€
Eau Plate / Pétillante — 75cl	2€ / 4€

VINS

Blanc - Chablis verre 14 cl · bouteille 75cl ·	9€ / 36€
Bio Chateau Coulouge Marceau verre 14 cl · bouteille 75cl ·	7€ / 24€
Bio Domaine Cardaillait Reuilly verre 14 cl · bouteille 75cl ·	7€ / 24€
Rouge - Crozes-Hermitage verre 14 cl · bouteille 75cl ·	8€ / 32€

À GRIGNOTER

Pan tumaca	4€
Patate douce croustillante avec sauce crémeuse au paprika fumé	7€
Brochette tomates cerise bacon miel	8€
Pimientos de Padrón, fleur de sel piments verts padrone, huile d'olive, fleur de sel	6€
Karaage signature maison poulet frit façon karaage, aioli citronné au poivre noir	9€
Gilda	9€

COCKTAILS

Aka sprit umeshu, prosecco, jus d'hibiscus	12€
Tokyo sake prosecco, liqueur de yuzu, zeste de citron jaune	12€
Ginger Tonic gin tonic, jus de gingembre frais & citron vert	10€
Framboise Fizz vodka, purée de framboise, jus de citron, Prosecco	10€
Mojito Classique rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	10€
Mojito Framboise rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, framboise	12€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	10€

SANGRIA

Sangria Rouge Maison verre 33cl · carafe 1L	9€ / 24€
--	----------

WHISKIES JAPONAIS

Suntory Toki	12€
Nikka From The	12€
Barrel Nikka Coffey	14€
Grain Nikka Days	10€

LES BULLES

Prosecco Domaine Bellenda — 14cl	7€
----------------------------------	----





TAPAS



à grignoter

Pan tumaca

4€

Patate douce croustillante maison
avec sauce crémeuse au paprika fumé

7€

Brochette tomates cerise bacon miel

8€

Pimientos de Padrón, fleur de sel
piments verts padrone, huile d'olive, fleur de sel

6€

Karaage signature maison
poulet frit façon karaage, aioli citronné au poivre noir

9€

Gilda
anchois, olive, piment

9€

à partager

Burrata & tomates
burrata, tomates, roquette, huile aux herbes, basilic, crème de
balsamique, micro - pousses

15€

Jamón Ibérico 100% Bellota
servi avec picos

18€

Tataki de bœuf
faux-filet, sauce soja, yuzu & sésame

16€

Gambas al ajillo
ail, huile d'olive, persil, piment, paprika

18€

Toast au saumon fumé
pain de campagne, fromage frais citronné, oignons rouges, saumon fumé
option sans gluten + 1€

15€

Avocado toast à l'halloumi grillé
pain de campagne, purée d'avocat, tomates cerises confites, grenade,
graines de tournesol, pignons de pin, sésame, halloumi grillé
option sans gluten + 1€

13€

