

LUWEI BRUNCH CAFÉ

BIEN COMMENCER

Pour ceux qui prennent leur temps le matin - servi de 9h à 11h.

LE MATIN SCANDINAVE	15,00
Pain de campagne grillé, œuf à la coque, beurre fouetté, fromage comté, confiture maison. Servi avec une orange pressée et un americano.	

NOS CLASSIQUES

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

PAIN PERDU & ŒUFS BROUILLÉS	15,00
Bacon caramélisé, purée d'avocat maison, œuf brouillé, tomate confite, grenade, pousses vertes.	
PANCAKES	13,00
Œuf au plat, bacon caramélisé, fruits rouges, pousses vertes.	
ŒUF BENEDICT BACON	18,00
Bacon caramélisé, muffins anglais, sauce hollandaise, épices, coriandre, pommes de terre.	
ŒUF BENEDICT SAUMON FUMÉ	23,00
Saumon fumé, fromage campagne, échalotes, coriandre, muffins, pommes de terre.	
PAIN PERDU AU BŒUF BULGOGI	16,00
Pain brioché, bœuf mariné bulgogi, chou rouge mariné, sésame, ciboulette, coriandre, œuf poché, sauce hollandaise ssamjang.	
TOAST AVOCAT	18,00
Œufs pochés, feta, grenade, purée d'avocat maison, 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 Serrano, grenade, noix, pousses vertes.	
SHAKSHUKA	16,00
Tomates, œuf poché, oignons, feta, ail, poivron rouge, paprika, cumin, huile d'olive, poivre noir, coriandre.	
UDON À LA CRÈME	16,00
Nouilles Udon japonaises, sauce soja, crème liquide, champignons, oignons, ciboulette, bacon et chips de lotus.	
SANDO	15,00
Poulet frit, purée de patates douces, œuf émietté, chou blanc mariné, avocat, sauce teriyaki, pain de mie.	

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Cafés, lattes & matches signature.

EXPRESSO DOUBLE 4,00	AMERICANO 4,50	CORTADO 4,50
CAPPUCCINO 5,50	FLAT WHITE 5,50	LATTE 5,50
MATCHA LATTE 5,50	CHAÏ LATTE 5,50	HOJICHA LATTE 5,50
COCONUT LATTE 6,00	MATCHA COCONUT 6,00	LATTE SÉSAME NOIR 6,00
CHOCOLAT CHAUD 5,50	CHOCOLAT HOJICHA 6,00	THÉ 4,50

BOISSONS FROIDES

Signature glacées & classiques.

DIRTY CHAÏ 6,50	LATTE CARAMEL 6,50	MATCHA GLACÉ VANILLE 6,50
TIRAMISU LATTE 7,50	STRAWBERRY MATCHA LATTE 7,50	CITRONNADE 4,00
 LIMONADE 5,00	BIÈRE 33CL 6,00	EAU GAZEUSE 75CL 4,00

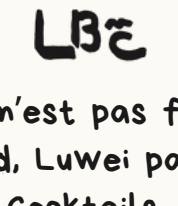
JUS PRESSÉS MAISON

Pressés à la commande.

JUS D'ORANGE PRESSÉ Pure orange fraîchement pressée.	6,00	THÉ GLACÉ MAISON Infusés à froid, au verre (33 cl) ou en carafe (1 L).	PÊCHE VELOURS Infusion délicate de pêche blanche, légèrement sucrée.	5,00 / 12,00
JUS MULTI-VITAMINES PRESSÉ Orange, carotte, gingembre.	7,00	FRAMBOISE ROSÉE Framboises fraîches, hibiscus, notes acidulées.		5,00 / 12,00

SMOOTHIE AÇAÏ Orange, pomme, citron, banane.	7,00			
FRÂICHEUR VERTE Concombre, menthe, citron, pomme.	7,00			

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



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

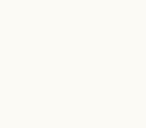
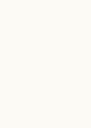
Nikka Days · Suntory Toki
From The Barrel · Coffey Grain

À Grignoter

Karaage Signature
Pimientos · Patate Douce

Sans Alcool

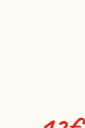
Thé Glacé Maison · Limonade
Jus d'Orange · Eaux



LUWEI BRUNCH CAFÉ ♥ 12 RUE DES PINS · 77300 FONTAINEBLEAU



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 Pétillante — 75cl	4€

VINS

Blanc - Chablis verre 14 cl · bouteille 75cl ·	9€ / 36€
Bio Chateau Coulonge Marceau verre 14 cl · bouteille 75cl ·	7€ / 24€
Bio Domaine Cardailhail 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€

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

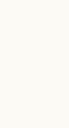
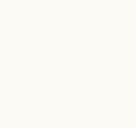
Suntory Toki	12€
Nikka From The	12€
Barrel Nikka Coffey	14€
Grain Nikka Days	10€

LES BULLES

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



LUWEI BRUNCH CAFÉ ♥ 12 RUE DES PINS · 77300 FONTAINEBLEAU



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€
calamares fritos Petits chipirons entier frits	12€
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 <i>option sans gluten + 1€</i>	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 <i>option sans gluten + 1€</i>	13€



Udon a la crème nouilles Udon japonaises, sauce soja, crème liquide, chamoignons, oignons, ciboulette, bacon et chips de lotus	16€
---	------------

Moules à la shakshuka

Moules, sauce tomate épicée, oignons, ail, coriandre & Comté, accompagnées de pain grillé.

