

BOL SUR-MESURE

à 9,7€

1. Choisissez une ou deux bases
quinoa, riz vinaigré, pousses d'épinards...

2. Ajoutez 4 ingrédients
+ de 50 ingrédients cuisinés par nos chefs

3. Choisissez un topping
herbes aromatiques, graines de courge...
et votre sauce
tzatziki, soja, vinaigrette au miel...

*Dès 5h du matin
ça mijote en cuisine!*



Nos Formules

Bol	Bol	Bol
+	+	+
Dessert	Boisson	Jus 30cl
+2,5€	+1,5€	+4,2€

Ne pas jeter sur la voie publique

Ma Cantine BY ENSUITE

Notre nouveau service de livraison
de déjeuners au bureau ou à domicile

ensuite.fr

L'ENVIRONNEMENT AU COEUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Aujourd'hui plus que jamais, nos chefs cuisiniers s'engagent dans le **zéro plastique**. découvrez notre système de **consigne**, et bénéficiez de la **green réduc*** en participant au déjeuner sans déchet.



Ensuite*

*Déjeunés cuisinés !

*sur place, à emporter
ou en livraison*

112 rue Réaumur, Paris 2
& 14 rue La Boétie, Paris 8

 deliveroo  Uber Eats

Les jus

JUS PRESSÉS À L'EXTRACTEUR

à la minute avec 100% de fruits frais

EN FORMULE	4,2€ - 30cl	5,2€ - 45cl
------------	-------------	-------------

Kubrick

Carotte, orange, gingembre

Minty way

Pomme, ananas, menthe

Sweet kiss

Orange, fruit de la passion, pomme

Antidote

Pomme, gingembre, céleri

Rehab

Pomme, concombre, chou kale, citron

Jus du moment

Élaboré à partir de fruits de saison

LES PETITS DÉJEUNER

 Découvrez nos offres !

1€50
le café
BIO

Viennoiseries, granola, jus pressés, café bio
Formules à partir de 2€50 sur place ou à emporter.

Les bols

« Je pense donc je fruits. »

Mantra du Chef des cuisines

LES INCONTOURNABLES

Poulet curry 8,7€

Riz basmati, poulet satay, piperade de poivrons, patate douce rôtie, cacahuètes, basilic, sauce coco curry

Tofu fumé 8,7€

Quinoa, tofu fumé, dahl de lentilles corail, patate douce, graines de courge et tournesol, sauce coco curry

Agneau mijoté 10,7€

Riz basmati, agneau effiloché, patate douce rôtie, houmous, persil, pois chiches soufflés, coriandre, crème de cajou

Poké saumon 10,7€

Riz vinaigré, saumon mi-cuit, avocat, carotte, edamame, sésame et lin, sauce soja salée ou sucrée

Burrata 10,7€

Pâtes complètes, roquette, burrata, tomates cerise, basilic, grenade, oignons frits, vinaigrette miel

Burger healthy 12,5€

Bun artisanal au pavot, boeuf ou agneau, tartare de tomates, salade, oignon confits, servi avec des patates douces et une sauce

 bol chaud  bol végétarien

CET HIVER

Tex Mex 9,7€

Quinoa, bœuf de 5h effiloché, avocat, légumes façon ratatouille, piperade de poivrons, brisure de nachos & piment (servi à part)

Spicy saucisse 10,7€

Riz basmati, carottes rôties, saucisse fumée, légumes façon ratatouille, oignons confits, oignons frits & piment (servi à part)

Nouilles au saumon 10,7€

Nouilles, saumon à la crème, féta, fondue de poireaux, carottes rôties, oignons frits et sauce tzatziki

Poulet & champignons 9,7€

Épeautre et lentilles, poulet aux herbes, pousses d'épinard, champignons rôtis, oeuf poché, grenade, croûtons, sauce cajou

Notre soupe maison 3,5€

Vegan et sans lactose ! Le Chef est toujours en ébullition pour vous concocter de nouvelles recettes chaque semaine !

Nos desserts faits maison !

Terminez votre déjeuner en douceur avec nos cookies salades de fruits frais, pudding de chia, muffins... préparés quotidiennement avec ❤️ par notre brigade.