BOEMIA

brunch 28€

BOISSON CHAUDE
supplément chaï, matcha, golden, pistachio latte +1,5€
+
JUS D'ORANGE PRESSÉ
ou **CITRON PRESSÉ**
ou **THÉ GLACÉ MAISON**

BRUSCHETTA AVOCAT
avocat, citron, épices, huile d'olive
+
ŒUF AU PLAT *ou* **BROUILLÉS**
supplément saucisse au fenouil +5€
+
TIRAMISU

caféterie

ESPRESSO **3€**
NOISETTE *lait d'avoine +0,5€* **3,2€**
CAFÉ CRÈME *lait d'avoine +0,5€* **5,5€**
CAPPUCCINO *lait d'avoine +0,5€* **6€**
CHOCOLAT CHAUD *lait d'avoine +0,5€* **5,5€**
MATCHA **6,5€**
lait d'avoine, thé vert matcha bio
PISTACHIO LATTE **6,5€**
lait d'avoine, pâte de pistache et chocolat blanc
CHAÏ TEA **6,5€**
lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% nature
GOLDEN LATTE **6,5€**
lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit
THÉS KUSMI TEA **5,5€**
earl grey, ceylan, jasmin, menthe bio
INFUSIONS KUSMI TEA **5,5€**
camomille, rooibos vanille

boissons fraîches

COCA COLA 33CL / ZÉRO **5,5€**
TONIC **5,5€** TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE **6€**
ICE TEA / ORANGINA **5,5€**
PERRIER 33CL **5€**
EAU MINÉRALE ACQUA PANNA 75CL **7,5€**
SAN PELLEGRINO 75CL **7,5€**
LIMONATA BIO - CITRON DE SYRACUSE OU ORANGE SANGUINE **6,5€**
ORANGE PRESSÉE **6,5€**
THÉ GLACÉ MAISON **6,5€**

cocktails

BOEMIA SPRITZ **11€** *happy hour 9€*
LIQUEUR DE ROSE, PROSECCO, SODA
APÉROL/CAMPARI SPRITZ **11€** *happy hour 9€*
APÉROL/CAMPARI, PROSECCO, SODA
AMALFI SPRITZ **11€** *happy hour 9€*
LIMONCELLO DI SORRENTO, PROSECCO, SODA
SAINT GERMAIN SPRITZ **11€** *happy hour 9€*
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, SODA
ITALIAN MOJITO **12€** *happy hour 10€*
VODKA, CITRON VERT, TOMATE CERISE, BASILIC, CRANBERRY
MOSCOW/LONDON MULE **11€** *happy hour 9€*
VODKA/GIN, CITRON VERT, GINGER BEER
IL NOSTRO NEGRONI **11€** *happy hour 9€*
CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, GIN, LIQUEUR DE NOISETTE
PALOMA **12€** *happy hour 10€*
TEQUILA, SIROP D'AGAVE, CITRON VERT, TONIC PAMPLEMOUSSE
IL TIRAMISU MARTINI **12€** *happy hour 10€*
VODKA, AMARETTO, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO
MOJITO CLASSICO **11€** *happy hour 9€*
RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, SODA

virgin cocktails

VIRGIN SPRITZ **10€** *happy hour 8€*
BTTR SANS ALCOOL, PROSECCO SANS ALCOOL, SODA
VIRGIN BELLINI **10€** *happy hour 8€*
PURÉE DE PÊCHE BLANCHE, FRAMBOISE, PROSECCO SANS ALCOOL
BOEMIAN RASPBERRY **10€** *happy hour 8€*
PURÉE DE FRUITS ROUGES, CRANBERRY, MENTHE, CITRON VERT

assiettes sucrées

CROISSANT **2,5€**

CROISSANT NUTELLA **4€**

CROISSANT PISTACCHIO **5€**

CAKE ALL'ARANCIA **11€**
gâteau à l'orange, yaourt grec, miel

YAOURT GRANOLA **11€**
granola maison, poire rôtie, miel
supplément crème de pistache +2€

TIRAMISU **10€**

PANCAKES *crème fouettée pistache* **12€**

PANCAKES *fruits rouges, mascarpone* **12€**

PANCAKES *crème fouettée nutella* **12€**

assiettes salées

ŒUFS AU PLAT *ou* ŒUFS BROUILLÉS **8€**
supplément saucisse au fenouil +5€

FRITTATA **12€**
Œufs, pommes de terre, oignons

OMELETTE **13€**
ricotta, jambon, tomates

BRUSCHETTA AVOCAT **13€**
avocat, citron, épices, huile d'olive
supplément Œuf au plat +2€

TOAST CAPRESE **14€**
tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, roquette

TOAST PROSCIUTTO **14€**
jambon de parme, burrata, roquette

BURRATA *tomates* **16€**

FRITTO MISTO **16€**
gambas, encornets, supions, mayonnaise au paprika

FOCACCIA SANDWICH **15€**
jambon de parme, mozzarella, pesto, roquette

BURGER **17€**
bŒuf, mozzarella, pesto, tomate,
roquette, pommes grenaille

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU **17€**
pesto, parmesan, échalotes, pommes grenaille, salade

salades

CHICKEN CÉSAR **17€**
poulet crispy, parmesan, salade romaine,
tomates cerises, croûtons, sauce césar

BROCCOLI E CEREALI **17€**
broccolis, blé, ricotta, grenade,
huile d'olive, citron

SALADE D'AUTOMNE **17€**
couscous perlé, butternut rôti, kale,
cranberries, oignon rouge, noix de pécan

SALADE CAPRESE **17€**
tomates, mozzarella di bufala, basilic

pâtes et risotto

SPAGHETTI TOMATE BASILIC **15€**

RIGATONI ALL'AMATRICIANA **17€**
sauce tomate basilic, guanciale, pecorino

LASAGNES BOLOGNAISE **19€**

MAFALDINE AL RAGÙ **19€**
effiloché de bŒuf

PAPPARDELLE ALL'AGNELLO **24€**
épaule d'agneau confite

LINGUINE ALLE VONGOLE **21€**

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE **21€**
gambas, calamars

SPAGHETTI CARBONARA **18€**

RISOTTO ALLA ZUCCA **17€**
potimarron, noix de pécan toastées

LINGUINE AI FUNGHI **18€**
champignons

pizzas

MARINARA **9€**
sauce tomate, ail, huile d'olive, origan, basilic

MARGHERITA **12€**
sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic

REGINA **17€**
tomate, mozzarella, jambon blanc aux herbes,
champignons, huile d'olive

QUATTRO FORMAGGI **19€**
mozzarella, gorgonzola, parmigiano Reggiano,
ricotta, huile d'olive

DIAVOLA **18€**
sauce tomate, mozzarella, spianata,
huile d'olive, basilic

ZUCCHINE **17€**
mozzarella, courgettes, ricotta,
huile d'olive, basilic

MELANZANE **17€**
sauce tomate, mozzarella,
aubergines frites, provolone

PARMA **18€**
sauce tomate, mozzarella,
jambon de parme, basilic

TARTUFO **22€**
mozzarella, ricotta, crème de truffe noire