KĀFEIBAIE

DRINKS

CHAUDES

Espresso 2,5
Extraction sous pression

Double Américano 3,5
Double espresso, eau chaude

Filtre V60 5
Méthode douce avec Hario V60

Cappuccino 4,5
Espresso, lait mousseux

Double Shot Latte 5
Double espresso, lait mousseux

Latte Macchiato 5,5
Espresso, sirop de caramel, lait mousseux

Moka Blanc 5
Espresso, chocolat blanc, lait mousseux

Matcha Latte 5
Thé matcha bio, lait mousseux

Chocolat Chaud 4
Chocolat noir (75% cacao), lait chaud

Thé Noir (Pu'er) 4
Un thé post-fermenté et compressé, provenance du Yunan, Chine

Thé Vert (Lung Ching) 4
Un thé vert de Hangzhou, Chine, séché à la poêle.

GLACÉES

Affogato 3,8
Espresso, une boule de glace à la vanille

Dalgona Glacé 5
Café mousseux, lait froid

Double Shot Latte Glacé 5,5
Double espresso, lait froid

Matcha Shot Latte Glacé 6
Espresso, sirop de caramel, lait froid mousseux, thé matcha bio

Café Viet 5,5
Double Espresso, lait concentré sucré

Matcha Latte Glacé 5
Thé matcha bio, lait froid

Citronnade 4
Jus de citron pressé, sirop de canne

BOISSONS DU MOMENT

Latte Chamallows 5,5
Espresso, lait mousseux, chamallows, coulis de chocolat

Chai latte 5
Chai confit au miel, lait mousseux

Black latte 5,5
Sésame noir torréfié, gingembre frais, charbon végétal actif, lait mousseux

Ginger latte 5
Espresso, sirop de gingembre, curcuma, lait mousseux

L'Orient espresso 5,5
Espresso, lait d'amande, fleur d'oranger, pistache

Infusion maison 4
Gingembre, citron, miel

FRAÎCHES Bio

Jus / Nectar Artisanal
- Maison Meneau 250ml

Pêche 4,5
Pomme Trouble 4,5
Mangue Passion Smoothie 5

Ginger Beer Artisanal 5
- Gingeur 330ml
A base de jus de citron et de jus de gingembre, sans alccol.

Kombucha 5,5
- Fous de l'Ils 375ml
Un mélange de thé et de cultures probiotiques, des jus, des herbes et des épices fraîchement pressés biologiques.

Jus d'Hibiscus Artisanal 5
- Panamako (Paris . Bamako) 250ml
Une fusion savoureuse de jus de pomme de Touraine avec une infusion d'hibiscus bio en provenance du Burkina Faso.

EXTRA :

+ Lait d'avoine 0,5
+ Lait d'amande 0,5
+ Extra shot 0,5
+ Extra chamallows 0,5

KAFEIBAIE
Adresse : 5 rue Blondel, 75003 Paris.
Tel : 06 11 47 11 32

KĀFEIBAIE

FOOD

CLASSIC BREAK

Avocado toast 8
Pain de campagne, écrasé d'avocat, pickles de radis jaune, concombre, tomate cerise, oeuf mollet
(+ Bacon 1,5€, Saumon +2€)

Tapenade de poivrons et halloumi grillé 8,5
Pain de campagne, fromage à tartiner, concombre, compotée de poivrons et tomates cerises, halloumi grillé
(+ Oeuf 1€, + Bacon 1,5€)

Tartine de champi à l'ail et ricotta vegan 7,5
Pain de campagne, écrasé de tofu mariné, champignons à l'ail, coriandre
(+ Oeuf 1€, + Bacon 1,5€)

Bun au saumon fumé et ses agrumes mêlées 9,5
Bun, saumon fumé, cream cheese, concombre, orange, citron
(+ Oeuf 1€)

EXTRA BREAK

Vendredi, Samedi, Dimanche Uniquement

Flan d'oeuf 4
Omelette à la vapeur à la sauce soja et l'huile de sésame

Shakshuka 9
Sauce tomate, poivrons, aubergines, oeuf, creme fraiche
(+ Bacon 1,5€)

Ailes de poulet grillées aux épices 5,5
Ailes de poulet marinées aux épices et piment doux

Fat baguette 7,5
Baguette, courgette, oignon confit, crème fraiche, gouda, accompagné de salade mêlée et sa vinaigrette maison
(+ Oeuf 1€, + Bacon 1,5€)

KAFEIBAIE
Adresse : 5 rue Blondel, 75003 Paris.
Tel : 06 11 47 11 32

KAFEIBAIE

Brunch Menu 25€

Vendredi, Samedi, Dimanche

Une Boisson Chaude
Café / Latte / Chocolat chaud / Thé

Un Jus De Fruit
Pêche / Pomme / Smoothie /Jus d'hibiscus / Ginger beer / kombutcha +1€

Un Starter
Flan d'oeuf / Ailes de poulet

Un Plat
Avocado toast
Tartine de champi à l'ail
Tapenade de légumes et halloumi grillé
Fat baguette
Shakshuka
Bun au saumon fumé et ses agrumes mêlées +1€

Un Dessert
Patîsseries au comptoir
(carrot cake +1€)

KAFEIBAIE
Adresse : 5 rue Blondel, 75003 Paris.
Tel : 06 11 47 11 32