

## Bowls Honua

### Papaya

Grande papaye fraîche remplie de yaourt grec nature, fraise, banane, fruits rouges, granola et miel.

13 €

### Açaï

Açaï, mangue, banane, fraise, granola et miel.

11,5 €

### Pitaya

Pitaya (fruit du dragon), mangue, banane, fraise, granola et sirop d'érable.

11,5 €

## Brunch Menu

Jus d'orange pressé OU yaourt grec nature avec granola; confiture de fraise et fraises fraîches

Pain grillé avec beurre et miel OU croissant feuilleté mixte(jambon-fromage) OU pancake au miel ou sirop d'érable

15 €

Oeufs brouillés

café américain ou expresso ou thé.



Upgrade Brunch ou menu.

Chocolat chaud: 2,5 € Cappuccino: 0,8 €

Café latte: 1,8 € Lait végétal: 0,8 €

Des œufs, du bacon, de la saucisse, du poulet, du saumon, du yaourt grec, des fruits et de la glace.

2,5 € chaque

Du sirop d'érable, du Nutella, du miel, de l'huile d'olive, du granola, du pain.

1,5 € chaque

Du sirop de vanille ou de caramel, une boîte à emporter, des couverts jetables.

0,6 € chaque

## Tartines

### Tartine Pipeline

Pesto d'épinard, Philadelphia (fromage frais), pistache; tomate-cerise, carotte râpée, ciboulette, pistache râpée, mangue; filet d'huile d'olive et de citron vert.

13,5 €

### Tartine Waikiki

Avocat, saumon fumé, tomate-cerise, carotte râpée, ciboulette; filet d'huile d'olive et de citron vert.

12,5 €

### Tartine Nazaré

Jambon, fromage et tomate-cerise; beurre, origan, fromage râpé et ciboulette.

10 €

### Tartine Maui

Philadelphia (fromage frais), bacon frit, ciboulette et miel.

10 €

## Pancakes

Faits maison et bien moelleux

Avocat, saumon fumé, tomate-cerise, carotte râpée, ciboulette, filet d'huile d'olive et de citron vert.

13,5 €

Crème fraîche, fruits rouges, miel et sucre en poudre.

11,5 €

Pistache râpée, chocolat belge et morceaux de chocolat style Dubai.

11,5 €

Glace à la vanille, crème de pistache, chocolat belge et pistache râpée.

11,5 €

Oeufs brouillés, bacon frit, tomate-cerise, ciboulette et sirop d'érable.

11,5 €

Banane, beurre de cacahuète et sucre en poudre.

8,5 €

Fraise, Nutella et sucre en poudre.

8,5 €

Classique (Nutella, sirop d'érable ou miel).

6,5 €



Menu in French



Local Brunch

TVA incluse au taux en vigueur.

## Pause sucrée et salée

### Menu 1

Jus d'orange pressé; croissant au Nutella et aux fraises; café américain ou expresso ou thé.

13 €

### Menu 2

Jus d'orange pressé; croissant au Philadelphia (fromage frais), confiture de fraise et fraises fraîches ; café américain ou expresso ou thé.

13 €

### Menu 3

Jus d'orange pressé; croissant jambon-beurre-fromage; café américain ou expresso ou thé.

12 €

### Menu 4

Jus d'orange pressé; pain grillé avec beurre et miel; café américain ou expresso ou thé.

12 €

## Salades Honua

### Salade Cali

Salade composée de laitue, avocat, mangue, pois chiche, feta, bacon frit, ciboulette, origan et croûtons; servie avec de l'huile d'olive vierge extra et quelques gouttes de citron vert.

15 €

### Salade Feta Breeze

Salade composée de laitue, avocat, mangue, tomates-cerises, feta, ciboulette, origan et croûtons; servie avec de l'huile d'olive vierge extra et quelques gouttes de citron vert.

14 €

### Salade Kailua

Salade composée de laitue, avocat, mangue, tomates-cerises, poulet, ciboulette, origan et croûtons; servie avec de l'huile d'olive vierge extra et quelques gouttes de citron vert.

14 €

### Salade TikiPea

Salade composée de laitue, avocat, mangue, pois chiche; saumon fumé, ciboulette, origan et croûtons; servie avec de l'huile d'olive vierge extra et quelques gouttes de citron vert.

14 €

### Salade Maracaípe

Salade composée de laitue, avocat, mangue, fraise, feta, tomates-cerises, carotte râpée, ciboulette, origan et croûtons; servie avec de l'huile d'olive vierge extra et quelques gouttes de citron vert.

14 €

## Crêpes salées

Crème fraîche, saumon fumé, ciboulette et salade.

13 €

Effiloché de poulet, Philadelphia (fromage frais), oignon frit, fromage râpé, mayonnaise et salade.

12 €

Saucisse, fromage râpé, ciboulette, moutarde et ketchup.

10 €

Jambon, fromage, origan et salade.

10 €

## Crêpes sucrées

Glace à la vanille, chocolat belge et pistache.

9 €

Banane, beurre de cacahuète et sucre en poudre.

8,5 €

Nutella, banane et sucre en poudre.

8 €

Nutella et crème chantilly.

7 €

Miel, zest et jus de citron vert, sucre en poudre.

7 €

Sucre et cannelle.

6 €



## Cafés et thés

Café / décaféiné	1,5 / 1,6 €
Expresso macchiato	1,8 €
Café américain	3 €
Meia de leite (petit café au lait)	3,8 €
Galão (grand café au lait)	4 €
Café glacé	3,5 €
Café au lait glacé	4,2 €
Latte macchiato	4 €
Cappuccino	3,8 €
Hot Chocolate	4 €
Chocolat chaud Chocolat Wow (chocolat chaud spécial avec crème chantilly et chocolat belge)	5 €
Thé English Breakfast Earl Grey Thé vert	3 €
Thé au lait	3,5 €

## Boissons

Eau minérale 37,5 cl / 75 cl	1,8 / 3 €
Eau minérale gazeuse Perrier / San Pellegrino 20cl/75 cl	2,8 / 6,0 €
Coca Cola/Ice Tea	2,8 €
Ginger Beer - (Fever-tree Premium)	2,8 €
Bière Estrella Damm Inedit 33cl/75cl	3,6 / 6 €
Corona	3,9 €
Super Bock Sélection <small>• Munich Dunkel (brune) • Japanese Rice Lager (bière de riz) • Bavaria Weiss (blanche)</small>	3,9 €

## Smoothies

Açaï, banane, fraise et lait.	7 €
Avocat, fruits rouges, miel et lait.	8 €
Banane, beurre de cacahuète, graines de chia et lait.	7,5 €

## Jus de fruits frais et limonades

Jus d'orange pressé	4,5 €
Jus de fruits de la passion et mangue	5,5 €
Lemonade	4,5 €
Limonade à la menthe	5 €
Limonade à la mangue	5 €
Limonade à la fraise	5 €

## Cocktails

Cocktail au fruit de la passion avec du Rhum de Madère.	9,5 €
Mojito à la fraise avec du Rhum de l'Île de Madère.	9,5 €
Mojito classique.	8,5 €
Caipirinha	8 €
Caipirona (Caipirinha et Coronita)	11 €
Mimosa	6,5 €
Honua Breeze Mimosa (Jus de citron vert et Curaçao)	7 €
Mimosa à la fraise.	7 €
Honua Tiki Twist (Fruit de la passion, Curaçao bleu et Ginger Beer)	8,5 €
Aperol Spritz	7,5 €
Sangria Rosé aux fruits rouges.	8,5 €
Verre de Porto Burmester 10 ans d'âge.	8,5 €
Verre de Vinho Verde /Vin Rosé /Vin Blanc /Vin Rouge.	6,5 €

TVA incluse au taux en vigueur.

