

Brunch by O LAYA

35€



BOISSON CHAUDE au choix

Expresso, double expresso, café crème, cappuccino, thé, infusion, latte spécial

JUS PRESSÉE au choix

- Orange ou pomme
- Citronnade maison

2 MINI VIENNOISERIES au choix

Pain au chocolat, croissant

UNE DOUCEUR SALÉE au choix

- EGG MUFFIN : Muffin pur beurre, cheddar mature, 2 œufs pochés, sauce hollandaise
- ŒUFS BROUILLÉS SAUMON FUMÉ* OU BACON DE BOEUF** : Pain de campagne bio, pommes de terre grenailles, comté AOP
- ŒUF À LA COQUE SAUMON FUMÉ* OU BACON DE BOEUF** (X2) : Pain de campagne bio, pommes de terre grenailles, comté AOP
- RED BURGER PASTRAMI OU SAUMON FUMÉ* : Red bun brioché, cheddar mûré, œuf poché, sauce hollandaise.
- TOAST FALAFEL À LA BETTERAVE : Pain de campagne bio fermenté 24h, filet huile d'olive, avocat, féta, tomates cerises, falafel betterave, crème sésame.

UNE DOUCEUR SUCRÉE au choix

- Pâtisserie en vitrine
- Ou
- Pancakes +2€

*Origine Norvège
**Origine France

All day BRUNCH



- RED BURGER PASTRAMI

14.00€

Red bun brioché, pastrami, cheddar mûré, œuf poché, sauce hollandaise

- RED BURGER SAUMON FUMÉ*

14.00€

Red bun brioché, saumon fumé, cheddar mûré, œuf poché, sauce hollandaise



- EGG MUFFIN SAUMON FUMÉ*

16.00€

Muffin pur beurre, cheddar mûre, saumon fumé, 2 œufs pochés, sauce hollandaise

- EGG MUFFIN BACON DE BŒUF**

16.00€

Muffin pur beurre, cheddar mûre, bacon de bœuf, 2 œufs pochés, sauce hollandaise

- ŒUF À LA COQUE SAUMON* (X2)

19.00€

Pain de campagne bio, saumon fumé, pommes de terre grenaille, comté AOP

- ŒUF À LA COQUE BACON DE BOEUF** (X2)

19.00€

Pain de campagne bio, bacon de bœuf, pommes de terre grenaille, comté AOP



- ŒUFS BROUILLÉS SAUMON FUMÉ* (X2)

19.00€

Pain de campagne bio, saumon fumé ou bacon de bœuf, pommes de terre grenaille, comté AOP

- ŒUFS BROUILLÉS BACON DE BOEUF** (X2)

19.00€

Pain de campagne bio, bacon de bœuf, pommes de terre grenaille, comté AOP

SUPPLÉMENTS

Saumon fumé 5€ Œuf poché 3€
Bacon 4€ Avocat 3€

PANCAKES

PANCAKES SUCRÉS

- VANILLA

13€

Ganache vanille et fruits rouges

- PISTACHIO

13€

Ganache pistache et fruits rouges

- PANCAKES BY O LAYA

14€

Vanille, pistache et fruits rouges

COULIS : Sirop d'érable, caramel, caramel beurre salé, chocolat noisette

PANCAKES SALÉS

- NEW YORKAIS

14.90 €

American pancakes, cheddar, œuf brouillés, pastrami, moutarde miel, sauce Hollandaise

- CALIFORNIA

14.90 €

American pancakes, saumon fumé, écrasé d'avocat, fromage frais, feta



Pain PERDU

- VANILLA

13€

Ganache vanille et fruits rouges

- PISTACHIO

13€

Ganache pistache et fruits rouges

- PAIN PERU BY O LAYA

14€

Vanille, pistache et fruits rouges

COULIS : Sirop d'érable, caramel,
caramel beurre salé, chocolat
noisette



TOAST

(SERVIS AVEC 1 SALADE)

- PASTRAMI

16.00€

Pain de campagne BIO, moutarde miel, pastrami, cheddar mûré, cornichons, roquette, tomates cerises

- TOAST FALAFEL À LA BETTERAVE

16.00€

Pain de campagne BIO fermenté 24h, filet huile d'olive, avocat, feta, tomates cerises, falafel betterave, crème sésame

- SAUMON FUMÉ*

18.00€

Pain de campagne, filet d'huile d'olive, fromage frais, saumon fumé, concombre, avocat



Cold DRINKS

FRESH CREATIONS

6.80€



- FRESH STRAWBERRY
Citronnade à la fraise



- FRESH PASSION
Citronnade à la passion



- FRESH HIBISCUS
Infusion hibiscus et purée
de litchi

SMOOTHIES

7.70€

- O'CHERRY
Fraise, cerise, citron vert
- JUICY FRUITY
Mangue, ananas, passion

THÉS ET INFUSIONS

- PÊCHE ORIGINAL 6.50€
Thé noir et purée de pêche
- FRAMBOISE 6.50€
Thé noir et purée de framboise
- HIBISCUS FRAMBOISE 6.80€
Infusion hibiscus et purée de framboise

CITRONNADE

- LEMON ORIGINAL 6.50€
- FRESH MANGO 6.80€
Citronnade à la mangue

SOFT DRINKS

- Coca, Coca Zéro, Evian, San
pellegrino 4€
- Jus pressé : orange ou pomme
5€

Hot DRINKS

HOT CREATION



- LAYATELLA
6.80€
Chocolat noisette



- BLUE WHITE CHOCOLATE
7.80€
Chocolat Blanc Chaud



- LATTE CARMEL
6.70€
Caramel Beurre Salé

LATTE

- Latte Macchiato 5.90€
- Latte Macchiato caramel 5.90€
- Green matcha latte 6.70€
- Chai latte 6.70€
- Cappuccino 5.90€
- Flat White 4.90€

LAIT VÉGÉTALE +1€ : soja, amande,
avoine, coco

CLASSIC COFFEE

- Espresso 3€
- Allongé 3.40€
- Americano 4.50€

CHOCOLAT

- Hot Chocolate 6.10€
- Mocaccino 6.80€
- White Mocaccino 7.80€

THÉS ET INFUSIONS 5.70€

PLATS

- BLACK BURGER CHICKEN

16.00€

Black bun brioché, crispy poulet, cheddar maturé, avocat, oignons confits, O'laya sauce

- SWEET CRISPY CHICKEN

14.00€

Riz nature, crispy poulet, avocat

- HOT SWEET SALMON

14.00€

Riz nature, saumon cuit avec sa sauce secrète, avocat

- BAGEL SAUMON FUMÉ*

13.00€

Bagel au charbon végétal, fromage frais, roquette, saumon fumé, concombre

- BAGEL THON

13.00€

Red bagel au thon, roquette, mayonnaise, paprika, concombre, cheddar

ACCOMPAGNEMENTS

Salades composées 2.90€

Riz Nature 4.00€

Pommes de terre grenaille 4.00€



POKE ET SALADS



POKE BOWLS 14€

- SAUMON

Riz vinaigré, chou rouge, edamame, mangue fraîche, concombre, avocat, saumon

- THON

Riz vinaigré, chou rouge, edamame, tomate cerise, avocat, concombre, thon

- VEGGIE

Riz vinaigré, chou rouge, edamame, tomate cerise, feta, avocat, falafel à la betterave

SALADES 14€

- CÉSAR

Salade, copeaux de parmesan, poulet crispy, croûtons maison, sauce César

- THON

Salade, tomate cerise, avocat, concombre, thon, œuf poché

- SAUMON FUMÉ*

Salade, mangue fraîche, concombre, avocat, tomate cerise, saumon fumé

LUNCH MENU 16.90€ DU LUNDI AU VENDREDI

BAGEL (SAUMON OU THON)

OU POKE (SAUMON OU THON OU VEGGIE)

OU SALADE (CÉSAR OU THON OU SAUMON FUMÉ)

OU RED BURGER AU CHOIX (PASTRAMI OU SAUMON FUMÉ)

+ BOISSON (COLD DRINKS HORS SMOOTHIES)

+ DESSERT (VERRINE AU CHOIX) +3€



MENU ENFANT

14.90€

JUS DE POMME **OU** ORANGE

BURGER CHICKEN (Mayo Ketchup Cheddar Poulet)

2 PANCAKES CHOCOLAT NOISETTE **OU** BOULE DE GLACE

PATISSERIE 9.90€

- FRAISIER & SON CROUSTILLANT PISTACHE

Une harmonie parfaite entre tradition et innovation. Des fraises fraîches. Une crème onctueuse et une base croustillante irrésistible.

- FRAMBOISIER & SON CROUSTILLANT PISTACHE

Une fusion exquise de tradition et de modernité. Des framboises fraîches. Une crème délicate et une base croustillante parfaite.

- LAYATISU À LA PISTACHE

Une génoise exquise, une crème mascarpone onctueuse et une touche raffinée de pistache. Chaque bouchée de ce dessert est unique et inoubliable.

- LAYER CAKE CHOCOLAT NOISETTE

Une symphonie de saveurs riches et gourmande. Des couches moelleuses de gâteau au chocolat intense. Une crème onctueuse à la noisette. Ce dessert raffiné promet une expérience gustative inoubliable.

- LAYER CAKE CHOCOLAT CHOCOLAT BLANC MANGUE PASSION

Une harmonie exotique et gourmande. Des couches moelleuses de gâteau. Une crème au chocolat blanc onctueuse et un coulis de mangue passion rafraîchissant. Chaque bouchée de ce dessert est une escapade sensorielle.



PATISSERIE 9.90€

- HAVA

Découvrez cette création chocolat, noisette. Praliné et caramel. Un biscuit au noisette craquant, un croustillant praliné irrésistible et une mousse au caramel onctueuse. Le tout sublimé par du chocolat gourmand. Chaque bouchée est un délice.

- LADY PINK

Un délice vanille, framboise et litchi, une harmonie subtile et raffiné. Une mousse de vanille onctueuse. Un insert fruité framboise-litchi, créant une expérience gustative délicate et rafraîchissante.

- COCO'LAYA

Découvrez notre délice coco, spéculoos et fraise. Une combinaison exotique et gourmande. Une mousse coco légère. Un biscuit spéculoos croustillant et un insert de fraise rafraîchissant. Une explosion de saveurs et de textures.

- PARIS LAYA

Paris-Brest revisité à la noisette. Une élégante association ce tradition et d'innovation. Une pate a choux légère. Un praliné onctueux et un coeur à la noisette. Une aventure gourmande inoubliable.



FORMULE MIDI

by O LAYA

11€90

UNIQUEMENT
À EMPORTER

BAGEL (SAUMON OU THON)

OU POKE (SAUMON OU THON OU VEGGIE)

OU SALADE (CÉSAR OU THON OU SAUMON FUMÉ)

OU BURGER AU CHOIX

(BLACK BURGER CHICKEN OU RED BURGER PASTRAMI
OU SAUMON FUMÉ)

+ **BOISSON** (SOFT OU CITRONNADE) +1€

+ **DESSERT** (VERRINE AU CHOIX) +3€

