

46 & 3RD

EGG LOVERS

ŒUFS ET PLUS     14,50€

2 oeufs et 2 sides aux choix:

Oeufs: mollets, brouillés, au plat (2 œufs même cuisson)

Protéine aux choix: bacon, saumon, chili cheese (croquette de cheddar fondant avec jalapeños)

Veggie aux choix: champignons, avocat écrasé façon guacamole

Servi sur une tranche de pain campagne beurré

Pain sans gluten +1

BACON BENI    16,00€

Oeufs Benedict au Bacon. Servi avec deux œufs mollets, sauce hollandaise, bacon et poêlée de champignons. Servi sur un bun brioche.

CALI BENI     17,00€

Œufs Benedict au Saumon. Servi avec deux œufs mollets, sauce hollandaise, saumon fumé et avocat écrasé façon guacamole, sur un bun brioche.

VEGGIE BENI    15,50€

Servi avec deux œufs mollets, sauce hollandaise, champignons et avocat écrasé façon guacamole. Servi sur un bun brioche.

Healthy Bowls

SMOKY BOWL    16,50€

Salade au quinoa rouge, quinoa blanc, riz noir, lentilles, oeuf mollet et pépins de courge toastés, servi avec avocat écrasé façon guacamole, croutons et sauce fumée

SMOKY BOWL VEGAN   14,50€

Salade au quinoa rouge, quinoa blanc, riz noir, lentilles et pépins de courge toastés, servi avec avocat écrasé façon guacamole, croutons et sauce fumée

GRANOLA     9,00€

Avec fruits frais, raisins, coco râpé, miel et sirop d'érable. Servi avec lait de vache.

Lait de soja, lait d'avoine ou yaourt +1

Beurre de cacahuète +1,5

BRUNCH

FORMULE

28€

Plat Principal

le plat de votre choix dans le menu BRUNCH
(Bagel or BLT +2)

+

Dessert

le plat de votre choix dans le menu SUCRÉ

+

Boisson

le boisson de votre choix (non alcoolisée)

Grosse Faim

FAMOUS BLT   18,00€

Nous avons revisité la recette classique du bacon, laitue et tomate en ajoutant du poulet croquant et sur un pain bagel avec sauce BBQ FUMÉE .. Nous pensons que vous allez l'aimer ! Servi avec coleslaw
Pain sans gluten +1 (pas du bagel)

CALIFORNIA BAGEL    19,00€

Bagel avec avocat, saumon fumé, cream cheese au citron, des oignons rouges et du coleslaw

CHILI CHEESE    10,50€

(Parfait pour partager !)

Trois croquettes de chili cheese (cheddar fondant avec des jalapeños). Ça pique et délicieux !

BBQ sauce +0,5



Service compris dans le prix

SUCRÉ

CHEESECAKE    8,00€

Avec coulis de votre choix: Chocolat, Fruits rouges, Caramel beurre salé

PANACOTTA    7,50€

Servi avec une sauce aux fruits rouges

MINI PANCAKE     7,50€

Coulis au choix: sirop d'érables, beurre de cacahuète, fruits rouges, caramel beurre salé maison ou sauce chocolat maison.

Servi avec speculoos, coco râpé et concasse d'Oreo

Pancakes

AMERICAN PANCAKES   14,50€

Délicieuses pancakes fait maison servies avec du sirop d'érable(BIO) et deux oeufs au plat. Protéine au choix: Bacon, saumon (+1), poulet croquant (BBQ sauce +0,5)

46 & 3RD PANCAKES     9,50€

Pancakes fait maison servies avec spéculos, coco râpé et concassé du cookies. Sauce au choix: sirop d'érable(BIO) ou beurre de cacahuète

CHOCO PANCAKES     13,50€

Nos délicieuses pancakes avec sauce chocolat fait maison, spéculoos, coco râpé, cookies concassées et fruits du jour (chantilly +0,5)

APPLEJACK PANCAKES     13,90€

Nos délicieuses pancakes avec sauce caramel beurre salé fait maison, spéculoos, coco râpé, orange et pomme (chantilly +0,5)

Cali Toast



13,00€

Avocat écrasé avec citron vert et ail façon guacamole, servi sur une tranche de pain campagne. Protéines aux choix: bacon +3,5, saumon +4, feta +2, oeufs +3,5, chili cheese +3,5

Pain sans gluten +1

Hot Dog "our style"

14,50

Délicieuse saucisse de porc, 2 tranches de bacon croustillant, sauce moutarde au miel et ketchup, servie avec des oignons croustillants dans un pain à hot-dog.

CARTE DES BOISSONS

Nos Cafés et « Fancy » Cafés

avec boisson vegetale +1€

Espresso	2,50€
J'ai deux amours du Brésil	
Double espresso	4,50€
Americano	4,50€
J'ai deux amours du Brésil	
Café filtre	4,00€
à volonté	
Capuccino	4,50€
Café latte	5,00€
Flat White	5,00€
Délicieux café creme avec deux espresso	
Iced Latte	5,00€
Caramel Latte	5,50€
Caramel Beurre Salé avec un shot d'espresso & lait du vache.	
Caramel Latte with sauce choco	5,80€
Caramel Beurre Salé et sauce choco avec un shot d'espresso & lait du vache	
Chai Latte (non vegan)	6,00€
Notre Chai mix contient du lait en poudre	
Dirty Chai Latte (non vegan)	6,50€
Chai latte avec un shot d'espresso	
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat chaud Viennois	5,50€
Caffè mocha	6,50€
Chocolat chaud avec un shot d'espresso.	

Thé



Thé gingembre frais	5,00€
Fait de gingembre fraîchement pressé et servi avec du citron vert et de la menthe	
Thé noir Earl Grey Kusmi BIO	5,00€
Thé blanc Rose BIO	5,00€
Thé vert de Chine Kusmi BIO	5,00€
Thé Kashmir Tchaï Kusmi BIO	5,00€
Un thé noir réhaussé par un mélange d'épices dont la cardamome, la cannelle, le gingembre ou encore le clou de Girofle.	
Thé English Breakfast Kusmi BIO	5,00€

Les Jus Pressés



Jus d'orange pressé 28cl	5,50€
Jus d'orange et gingembre pressé 28cl	6,00€
Ginger shot Ideal pour le coup de boost du matin!	3,50€
Shot 46 & 3RD	4,00€
C'est un shot de jus de gingembre + curcuma + orange pressé... très bonne pour aider à renforcer votre immunité.	

Cold Drinks

Limonade Nature(BIO)	27cl	5,00€
Lemonaïd fruit de la passion BIO	33cl	5,00€
Ginger beer BIO	33cl	4,90€
Jus BIO Pomme ou Tomate	25cl	4,50€
Coca Cola	33cl	4,50€
Coca Zero	33cl	4,50€
Chateldon	75cl	7,00€
Perrier	33cl	4,90€
Evian	1 Lit	5,00€ / 50cl 3,50€



Fitness Drinks



avec boisson vegetale +1€

LATTE DORÉ	6,00€
Curcuma, cannelle, gingembre, poivre et miel mélangés avec du lait chaud. Très sain et délicieux...	
LATTE BLEU	6,00€
Latte Bleu est composé de spiruline bleu mélangé avec noix de coco, gingembre, sumac sauvage, sucre de betterave. Elle contient de nombreux nutriments importants. Servi avec du lait de vache.	
MATCHA LATTE (BIO)	6,00€
Matcha bio, Moringa, Betterave, Gingembre et lait de vache. Aide à protéger le foie, favorise la santé cardiaque et riche en antioxydants.	
DIRTY MATCHA	7,50€
Matcha bio, Moringa, Betterave, Gingembre, un shot d'espresso avec lait de vache.	
MATCHA ORANGE	6,50€
Matcha bio, Moringa, Betterave, Gingembre et jus d'orange pressé. Servi frais avec des glaçons	
LATTE VIOLET	6,00€
Latte Violet est composé de Sucre de betterave, poudre de patate douce violette, poudre de UBE, vanille Bourbon de Madagascar. Servi avec du lait de vache	

SUMMER
LEMONADE 5€
Fait avec de la framboise. Délicieux !

Cocktails



Moscow Mule	10,00€
Vodka, ginger beer, citron vert	
Bloody Mary	10,00€
jus de tomate, vodka, piment	
Mimosa Royal	12,00€
Champagne & jus d'orange	
Mimosa	10,00€
Prosecco & Jus d'orange	
Arizona dream	10,00€
Tequila, jus d'orange & sirop de grenadine	
Le Spritz	10,00€
Aperol, prosecco, Perrier	

Bières

Corona 4.5°	35,5cl	6,00€
Bouteille		
Brewdog Indie Pale ALE 4.2°	33cl	6,50€
Bouteille		
Corona 0.0°	33cl	5,00€
Zéro l'alcool bière		

Vin & Champagne



Red	15cl	75cl
Vin des Galois Pay D'Oc IGP	6,00€	24,00€
White		
Eric Louis Sauvignon vin de France		26,00€
Vin de Gaulois Pay D'Oc	6,00€	24,00€
Champagne		
Champagne Pierre Laurent Brut	12,00€	55,00€
Prosecco Brut	10,00€	45,00€

46 & 3RD

Egg Lovers

EGGS AND MORE     14,50€

2 Eggs and 2 sides to choose:

Eggs: scrambled, sunny side up, soft coddled (both eggs same style)

Protein: bacon, salmon, chili cheese (melted cheddar poppers)

Veggie: mushrooms, mashed avocado guacamole style Served on a buttered country bread Gluten free bread +1

BACON BENI.    16,00€

Eggs Benedict with Bacon. Served with two soft coddled eggs topped with hollandaise sauce, mushrooms and slices of delicious bacon. It is served on a bun brioche

CALI BENI     17,00€

Salmon Eggs Benedict: two soft coddled eggs topped with hollandaise sauce, mashed avocado guacamole style and smoked salmon, served on a brioche bun.

VEGGIE BENI    15,50€

Soft coddled eggs topped with hollandaise sauce, served with mashed avocado guacamole style and mushrooms on a bun brioche.

Healthy Bowls

SMOKY BOWL    16,50€

A delicious mixed smoky grain salad with red & white quinoa, lentils, black rice, served with soft coddled egg and topped with pumpkin seeds, topped with mashed avocado guacamole style and croutons

SMOKY BOWL VEGAN   14,50€

A delicious mixed smoky grain salad with red & white quinoa, lentils, black rice, topped with pumpkin seeds, topped with mashed avocado guacamole style and croutons

GRANOLA     9,00€

Fresh fruits, raisins, ground coconut, honey and maple syrup. Served with cow's milk.

Soy milk, oat milk or yoghurt +1

Peanut butter +1,5

BRUNCH

Set Menu

28€

Main course

Any dish you want from the BRUNCH menu
(Bagel or BLT +2)

+ Drink

Any drink hot or cold (non alcoholic)

+ Desert

Any desert you want from the SWEETS menu

Sweets

CHEESECAKE    8,00€

With the sauce of your choice: Chocolate, Red berries, Salted caramel

PANACOTTA    7,50€

Served with red berries sauce

MINI PANCAKE     7,50€

One pancake with sauce of your choice: Organic maple syrup, peanut butter, red berries, homemade salted caramel or homemade chocolate sauce
Served with speculos, shaved coco and crushed Oreo

Pancakes

AMERICAN PANCAKES    14,50€

Delicious house pancakes served with maple syrup (Organic) and 2 sunny side up eggs.
Protein to choose: crispy bacon, smoked salmon (+1), crispy chicken (BBQ sauce +0,5)

46 & 3RD PANCAKES     9,50€

Delicious house pancakes served with speculoos, coconut shaves, and crushed cookies
Tell us your sauce preference: maple syrup (Organic) or peanut butter

CHOCO PANCAKES     13,50€

Our delicious pancakes with a homemade chocolate sauce, speculoos, coco shaves, crushed cookies and fruits of the day (creme chantilly on top +0,50)

APPLEJACK PANCAKES     13,90€

Our delicious pancakes with a homemade salted buttered caramel sauce, speculoos, coconut shaves, orange and apple (creme chantilly on top +0,5)

Toasts

CALI Toast    13,00€

Mashed avocado with lime and garlic, served on a slice of country bread. Proteins to choose from: crispy bacon +3,5, smoked salmon +4, feta +2, eggs +3,5, chili cheese +3,5

Gluten free bread +1

HOT DOG "OUR STYLE" 14,50€

Delicious pork sausage, 2 slices of crispy bacon, honey mustard and ketchup sauce served with crispy onions in a hot dog bun.

Very Hungry ?

FAMOUS BLT   18,00€

We revisited the classical Bacon Lettuce and Tomato recipe by adding crispy chicken on a bagel bread with SMOKED BBQ sauce. We think that you will like it!
Served with a delicious homemade coleslaw (GF bread +1 non bagel)

CALIFORNIA BAGEL    19,00€

Bagel with avocado, smoked salmon, cream cheese with lime and a touch of red oignons.

Served with coleslaw

CHILI CHEESE (Perfect to share!) 10,50€

Three jalapeño poppers made with melted cheddar.

Crispy, hot & delicious!

BBQ sauce +0,5



Service is included in the price

DRINKS MENU

Our Freshly Brewed Coffees & Fancy Coffees

Oat or soy + 1€

Espresso	2,50€
J'ai deux amours du Brésil	
Double espresso	4,50€
Americano	4,50€
J'ai deux amours du Brésil	
Café filtre	4,00€
refills for free	
Capuccino	4,50€
Café latte	5,00€
Flat White	5,00€
Two shots of espresso with hot steamed milk	
Iced Latte	5,00€
Caramel Latte	5,50€
Caramel Latte with sauce choco	5,80€
Salted caramel and chocolate sauce with a shot of espresso and steamed milk	
Chai Latte (non vegan)	6,00€
Our chai mix include cow's milk	
Dirty Chai Latte (non vegan)	6,50€
Chai Latte with a shot of espresso	
Hot chocolate	5,00€
Hot Chocolate Viennois	5,50€
Caffè mocha	6,50€
Hot chocolate with a shot of espresso	

Tea

Homemade Hot Ginger Tea	5,00€
It's an excellent choice for ginger lovers! Made with freshly squeezed ginger and served with lime and mint. Served with agave syrup	
Organic Kusmi Earl Grey Tea	5,00€
Organic White Rose Tea	5,00€
Organic Kusmi Green Tea from China	5,00€
Organic Kusmi Kashmir Chai Tea	5,00€
Kusmi Kashmir Tchai is a black tea enhanced by a blend of spices including cardamom, cinnamon, ginger and cloves.	
Organic Kusmi English Breakfast Tea	5,00€

Fresh Juices

Freshly squeezed orange juice 28cl	5,50€
Freshly squeezed orange & ginger 28cl	6,00€
Ginger shot Nothing better to wake up in the morning!	3,50€
Shot 46 & 3RD	4,00€
It is a shot of freshly squeezed ginger, turmeric and orange juice	

Cold Drinks

Bubbly limonade Organic	27,5cl	5,00€
Lemonaid Passion Fruit Organic	33cl	5,00€
Ginger beer BIO	25cl	4,90€
Organic Juice	25cl	4,50€
Apple or Tomato		
Coca Cola	33cl	4,50€
Coca Zero	33cl	4,50€
Chateldon (Sparkling Water)	75cl	7,00€
Perrier	33cl	4,90€
Evian	1 Lit	5,00€ / 50cl 3,50€

Fitness Drinks

Oat or soy +1€

GOLDEN LATTE	6,00€
Turmeric, cinnamon, ginger, pepper and honey mixed with steamed milk. Very healthy and delicious...	
BLUE LATTE	6,00€
The Blue latte is made from blue spirulina, mixed with coconut, ginger, wild sumac, beetroot sugar and cow's milk. It is an amazing plant-based powder with a high nutritional profile.	
MATCHA LATTE (BIO)	6,00€
Organic matcha powder, Moringa, beetroot, gingembre and cow's milk. Helps protect the liver, promote heart health and high in antioxidants.	
DIRTY MATCHA	7,50€
Organic matcha powder, Moringa, beetroot, gingembre, a shot of espresso mixed with cow's milk.	
MATCHA ORANGE	6,50€
Organic matcha powder, Moringa, beetroot, gingembre, mixed with freshly squeezed orange juice. Served cold with ice.	
PURPLE LATTE	6,00€
Beet sugar, purple sweet potato powder, UBE powder and Bourbon vanilla from Madagascar	

SUMMER
LEMONADE 5€

Made with framboise !! Delicious !!

Cocktails



Moscow Mule	10,00€
Vodka, ginger beer, lime	
Bloody Mary	10,00€
Tomato juice, vodka, spicy sauce	
Mimosa Royal	12,00€
Champagne & orange juice	
Mimosa	10,00€
Prosecco & orange juice	
Arizona dream	10,00€
Tequila, orange juice and grenadine syrup	
Le Spritz	10,00€
Aperol, prosecco, Perrier	

Beer

Corona 4.5°	35,5cl	6,00€
Bottle		
Brewdog Indie Pale ALE 4.2°	33cl	6,50€
Bottle		
Corona 0.0°	33cl	5,00€
Zero alcohol beer		

Vin & Champagne

Red

Vin de Gaulois Pay D'Oc IGP	15cl	75cl
	6,00€	24,00€

White

Eric Louis Sauvignon French wine	26,00€	
Vin de Gaulois Pay D'Oc	6,00€	24,00€

Champagne

Champagne Pierre Laurent Brut	12,00€	55,00€
Prosecco Brut	10,00€	45,00€