

46 & 3RD

EGG LOVERS

ŒUFS ET PLUS

2 oeufs et 2 sides aux choix:

Oeufs: mollets, brouilles, 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

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

CALI BENI

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

VEGGIE BENI

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

Healthy Bowls

SMOKY BOWL

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

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

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

Boisson végétale ou yaourt +1

Beurre de cacahuète +1,5

BRUNCH

FORMULE

29€

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

9h - 15h la semaine

10h - 16h le weekend

SUCRÉ

CHEESECAKE

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

8,00€

PANACOTTA

Servi avec une sauce aux fruits rouges

7,50€

MINI PANCAKE

8,00€

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

15,50€

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

46 & 3RD PANCAKES

10,50€

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

CHOCO PANCAKES

14,50€

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

APPLEJACK PANCAKES

14,90€

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

Cali Toast



14,00€

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.

9h - 15h la semaine et 10h - 16h le weekend

CARTE DES BOISSONS

Nos Cafés et « Fancy » Cafés

avec boisson vegetale +1€

Espresso	2,50€
J'ai deux amours du Brésil	4,50€
Double espresso	4,50€
Americano	4,00€
J'ai deux amours du Brésil	4,50€
Café filtre (à volonté)	4,00€
Capuccino	4,50€
Café latte	5,00€
Flat White	5,00€
Délicieux café creme avec deux espresso	5,00€
Iced Latte 30cl	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	5,00€
Thé blanc Rose	5,00€
Thé vert de Chine Kusmi	5,00€
Thé Kashmir Tchaï Kusmi	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	5,00€

Les Jus Pressés



Jus d'orange pressé 28cl	5,50€
Jus d'orange et gingembre pressé 28cl	6,00€
Ginger shot 6cl	3,50€
Shot 46 & 3RD 6cl	4,00€
jus pressé de gingembre + curcuma + orange...	

Cold Drinks

Limonade Nature	27cl	5,00€
Lemonaid fruit de la passion	33cl	5,00€
Ginger beer	33cl	4,90€
Jus 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	50cl	3,50€



1 Lit 5,00€ / 50cl 3,50€

Service compris dans le prix

Fitness Drinks



avec boisson vegetale +1€

LATTE DORÉ	6,00€
Curcuma, cannelle, gingembre, poivre et miel mélangés avec du lait chaud	
LATTE BLEU	6,00€
Latte Bleu est composé de spiruline bleu mélangé avec noix de coco, gingembre, sumac sauvage, sucre de betterave. Servi avec du lait de vache	
MATCHA LATTE	6,00€
Matcha bio, Moringa, Betterave, Gingembre et lait de vache.	
DIRTY MATCHA	7,50€
Matcha, Moringa, Betterave, Gingembre, un shot d'espresso avec lait de vache	
ICED MATCHA ORANGE	6,50€
Matcha, Moringa, Betterave, Gingembre et jus d'orange pressé. Servi frais avec des glaçons (28cl)	
ICED MATCHA FRAMBOISE	6,50€
Matcha, Moringa, Betterave, Gingembre et framboise puree. Servi frais avec du lait et des glaçons (28cl)	
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 lait de vache	

Cocktails



Moscow Mule	10,00€
Vodka (4cl), ginger beer, citron vert	
Bloody Mary	10,00€
jus de tomate, vodka (4cl), piment	
Mimosa Royal	12,00€
Champagne (8cl) & jus d'orange	
Mimosa	10,00€
Prosecco (8cl) & Jus d'orange	
Arizona dream	10,00€
Tequila (4cl), jus d'orange & sirop de grenadine	
Le Spritz	10,00€
Aperol (6cl), prosecco (6cl), 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€

Vin & Bulles



14cl 75cl

Red

Vin des Gaulois IGP Pay D'Oc	6,00€	24,00€
------------------------------	-------	--------

White

Eric Louis Sauvignon vin de France	26,00€	
Vin de Gaulois IGP Pay D'Oc	6,00€	24,00€

Champagne & Prosecco

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

46 & 3RD

Egg Lovers

EGGS AND MORE     15,00€

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.    16,50€

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     17,50€

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    16,00€

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   15,50€

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     9,50€

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

Oat or Soy drink or yoghurt +1

Peanut butter +1,5

BRUNCH

From 9am to 3pm weekdays & 10am to 4pm weekends

Set Menu

29€

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     8,00€

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

Pancakes

AMERICAN PANCAKES    15,50€

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

46 & 3RD PANCAKES     10,50€

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

CHOCO PANCAKES     14,50€

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

APPLEJACK PANCAKES     14,90€

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

Toasts

CALI Toast    14,00€

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!

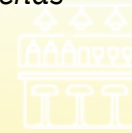
BBQ sauce +0,5



Service is included in the price

From 9am to 3pm weekdays and 10am to 4pm weekends

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 30cl	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	
Kusmi Earl Grey Tea	5,00€
White Rose Tea	5,00€
Kusmi Green Tea from China	5,00€
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.	
Kusmi English Breakfast Tea	5,00€

Fresh Juices



Freshly squeezed orange juice 28cl	5,50€
Freshly squeezed orange & ginger 28cl	6,00€
Ginger shot 6cl freshly squeezed lime and ginger	3,50€
Shot 46 & 3RD 6cl	4,00€
It is a shot of freshly squeezed ginger, turmeric and orange juice	

Cold Drinks

Bubbly limonade	27,5cl	5,00€
Lemonaid Passion Fruit	33cl	5,00€
Ginger beer	25cl	4,90€
Bottled 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	
BLUE LATTE	6,00€
The Blue latte is made from blue spirulina, mixed with coconut, ginger, wild sumac, beetroot sugar and cow's milk	
MATCHA LATTE	6,00€
Matcha, Moringa, beetroot, gingembre powders and cow's milk	
DIRTY MATCHA	7,50€
Matcha powder, Moringa, beetroot, gingembre, a shot of espresso mixed with cow's milk.	
ICED MATCHA ORANGE	6,50€
Matcha, Moringa, beetroot, gingembre powders mixed with freshly squeezed orange juice. Served cold with ice (28cl)	
ICED MATCHA RASPBERRY	6,50€
Matcha, Moringa, beetroot, gingembre powders mixed with mashed raspberry. Served cold with milk and ice (28cl)	
PURPLE LATTE	6,00€
Beet sugar, purple sweet potato powder, UBE powder and Bourbon vanilla from Madagascar	

Cocktails



Moscow Mule	10,00€
Vodka (4cl), ginger beer, lime	
Bloody Mary	10,00€
Tomato juice, vodka (4cl), spicy sauce	
Mimosa Royal	12,00€
Champagne (8cl) & orange juice	
Mimosa	10,00€
Prosecco (8cl) & orange juice	
Arizona dream	10,00€
Tequila (4cl), orange juice and grenadine syrup	
Le Spritz	10,00€
Aperol (6cl), prosecco (6cl), 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		

Wine & Bubbly



Red

Vin de Gaultois IGP Pay D'Oc	6,00€	24,00€
------------------------------	-------	--------

White

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

Champagne & Prosecco

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

Service is included in the price