

Aujourd'hui

SERVI DE 9H À 16H

BOISSONS DE SAISON

JUS PRESSÉ À FROID BIO 5,5

Pastèque, framboise, fraise, menthe.

ou

Pomme, concombre, épinard, citron.

SODA MAISON 4,5

Boisson pétillante à la cerise de la Drôme.

THÉ GLACÉ MAISON 4,5

Hibiscus et menthe.

FLOAT MATCHA SÉSAME NOIR 7

Création maison glacée à base de matcha Kagoshima et sirop d'érable bio, lait d'avoine ou de vache au choix, coiffée d'une boule de glace au sésame noir de chez Glazed.

DESSERT DU MOMENT

GATEAU MYRTILLE SAUVAGE 6

Moelleux aux zestes de citron et myrtille sauvage, notes rafraichissantes et réconfortantes! Servi avec une quenelle de crème fouettée vanille mélilot bio.

PLATS DU JOUR

QUESADILLAS 18,5 SANS GLUTEN

Tortillas de maïs maison garnies de bon fromage et piquillos, servies avec crema chipotle, pico de gallo, oeuf au plat, petite salade et au choix tinga de pollo maison (effiloché de poulet fermier aux épices douces) ou champignons sautés sauce Chimichurri (condiment à base d'herbes fraîches et d'huile d'olive).

• Impossible de choisir? Prenez les deux! +4€

BRIOCHE MAISON, OEUFS POCHEES ET SAUCE PARMESAN 18,5 NOIX

Une belle poêlée de courgettes, pousse d'épinards et petites tomates Datterino sur une délicieuse brioche maison garnie d'oeufs pochés, d'une crème parmesan très gourmande et de pignons de pin torréfiés. Servi avec une salade de petites feuilles.

• Ajouter du bacon +4€

SIDE DU MOMENT

HARICOTS VERTS 4,5

Haricots verts croquants servis tièdes avec un assaisonnement citron jaune, pointe d'ail et huile d'olive extra. Fraîcheur, délice.

Mystic Mornings

NOTRE ASSEMBLAGE DE CAFÉ MAISON!

Un délicieux omni-roast pour l'espresso tout comme le filtre élaboré avec nos amis de Belleville Brûlerie.

Rond et équilibré avec des notes de chocolat noir, noisettes et une touche de fruits rouges.

Calibré pour accompagner notre menu à la perfection!

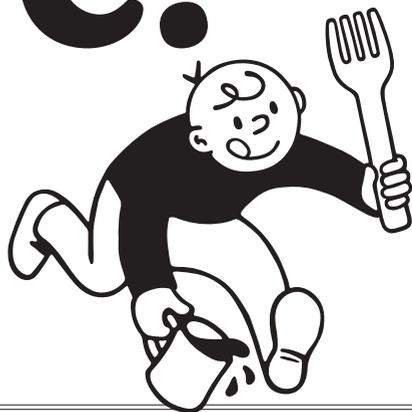
POUR LA MAISON?
NOUS LE VENDONS
ENTIER^{OU} MOULU
250G 12,5€



En Action!

MALKY, HAS, SAVAN,
DJEEBZ, ALEX, NOK,
MARTIN, BIG JOHN,
CARLITA, ANDI, JEKABS,
HUGO, VALENTIN,
QINGQING, ALICE, FANG,
FABIAN, KIKI, FAH, MADDIE,
ERIC, DANI, KASSANDRA,
LOCHIE, BULLY

**It's
good
because
we
care!**



Nous sommes un resto/café où l'on mange et où l'on boit bon et bien sourcé, de tôt le matin à tard dans l'après-midi. Service attentionné, café extrait comme il se doit. Un lieu pour locaux et voyageurs, pour jeunes et moins jeunes, et si vous avez un gentil chien, c'est bon aussi. Holybilly est à nous, à vous. It's good because we care!

Fresh

JUS PRESSÉ À FROID BIO

Livré frais chaque matin.

- Voir la première page du menu!

JUS DE POMME BIO 4,5

Une saveur douce et fruitée!

SODA MAISON

Boisson pétillante à base de fruits de saison.

- Voir la première page du menu!

THÉ GLACÉ

Jamais trop sucré, toujours bien équilibré.

- Voir la première page du menu!

LIMONADE BIO ^{33CL} 4,5

Délicieuse limonade pétillante à base de bons citrons bio, pas trop sucrée!

KOMBUCHA BRUT ^{33CL} 5,5

Boisson pétillante très délicate à base de thé noir du Rwanda et de sucre de betterave français.

KOMBUCHA FRUIT ^{33CL} 5,5

Infusion pétillante de feuilles de cassissier ou figuier locaux. Faible en sucre et théine, délicat et frais.

HOLYWATER ^{75CL} 3,5

Bouteille d'eau microfiltrée gazeuse.

Alcool

HOLY BELLINI 8,5

Pétillant naturel biologique 100% Sémillon et jus de pêche bio, un classique indémodable!

HB BLOODY CAESAR 12

Le classique twisté à la HB! Jus de tomate bio infusé au piment chipotle, céleri et anchois de Cantabrie, vodka bio française Le Philtre, twist de citron jaune et cornichon aigre doux!

- Version Virgin : 7€

LA BEER BELLY ^{33CL} 5,5

On a brassé notre propre bière infusée au sarrasin avec Deck & Donohue! Notes céréalières pour cette bière blonde légère et un peu houblonnée. (4,8% Alc.)

CIDRE LE PAULMIER ^{75CL} 15

Un cidre bio vibrant et équilibré par Julien Le Paulmier, sans sulfites ajoutés. (4,5% Alc.)

VIN PÉTILLANT VERRE 8 / BOUTEILLE 29

Pétillant naturel biologique 100% Sémillon du Château Frédignac dans la région du bordelais. Noisetté et floral avec des notes de miel. (11,5% Alc.)

Hot

Options

DANS UN BIC MUG +1,5€
LAIT D'AVOINE BIO +1€
VERSION GLACÉE +1€

CHOCOLAT CHAUD 4,5

Recette maison pour ce chocolat chaud riche et onctueux.

LONDON FOG 4,5

Boisson préférée de notre cheffe! Sirop Earl Grey vanille maison et lait onctueux.

CHAI LATTE 4,5

Un délicieux mélange d'épices maison qui mijote (très) longtemps, infusion thé noir et lait onctueux.

LATTE CHICORÉE 4,5

Trop tard pour un café mais envie d'un latte? Notre latte de chicorée bio est sans caféine avec la même gourmandise (et latte art!) qu'un latte classique.

MATCHA LATTE 5

La douceur du matcha Kagoshima de Takashi San, aux notes légèrement iodées et rondes, dans un grand nuage de lait.

Café

NOUS VENDONS LES CRAINS,
ENTIERS OU MOULUS,
DEMANDEZ-NOUS!

FILTRE EN MUG 4

Grand mug de café noir, toujours frais.

- Lait de vache ou d'avoine +0,5€
- Version glacée +0,5€

ESPRESSO 2,5

La base, un shot bien extrait.

- Double +1€

ALLONGÉ 3,5

Deux shots d'espresso sur 90ml d'eau chaude.

- Lait de vache ou d'avoine +0,5€

NOISETTE 3,5

90ml de lait chaud sur un shot d'espresso.

- Lait d'avoine +0,5€

CRÈME 4,5

220ml de lait chaud sur un shot d'espresso.

- Lait d'avoine +1€
- Extra shot +1€
- Dans un big mug +1,5€
- Version glacée +1€

MOCHA 5

220ml de chocolat chaud sur un shot d'espresso.

- Lait d'avoine +1€
- Extra shot +1€
- Dans un big mug +1,5€
- Version glacée +1€

CAFÉ GLACÉ «NEW ORLEANS» 5

Café infusé à la chicorée bio torréfiée,
servi glacé avec du lait concentré
maison légèrement caramélisé.



*Nous avons fait le choix de travailler avec un délicieux lait cru non pasteurisé
issu du Marais breton-vendéen pour nos boissons. Un produit ultra frais et gourmand de superbe qualité!*

Thé

INFUSÉ RESPECTUEUSEMENT,
SERVI AU MUG,
FOURNI PAR LE PARTI DU THÉ.

SENCHA KAGOSHIMA 4

Vert / Japon

CHUNG HAO 4

Vert, pollen de jasmin / Chine

ASSAM «GOLDEN TIPPIY» 4

Noir, English breakfast / Inde

EARL GREY 4

Noir, bergamote / Chine

AMANOGAWA 4

Rooibos, fleurs de chrysanthème / Afrique & Japon

SOBACHA 4

Infusion de sarrasin grillé / Japon



*Holybelly est un restaurant solidaire. 0,20€ seront ajoutés aux additions de plus de 25€
au profit de l'association Ernest, mais peuvent être retirés de votre addition sur simple demande.*

WWW.HELLO-ERNEST.COM

Breakfast

PAIN, BEURRE, CONFITURE 5

Pain levain aux farines anciennes bio, toasté et servi avec beurre et confiture de fraise.

- **SANS GLUTEN**: Pain de maïs maison +1,5€
- **VEGAN**: Beurre de noix de cajou maison +1€

Options

BEURRE + CONFITURE ↔ TARTINADE CHOCO-NOISETTE
CONFITURE ↔ VEGETEMITE
EXTRA VEGETEMITE +1€

CHIA PUDDING 9,5 VEGAN / SANS GLUTEN

Graines de chia et lait de coco infusé à la cardamome et aux gousses de vanille, fruits de saison et graines soufflées.

- *Big John Style (avec beurre de noix de cajou maison) +1,5€*
- *Version mini 6€*

GRANOLA 9,5 NOIX

Flocons d'avoine, amandes et graines bio dorées au four avec une touche de miel, fromage blanc infusé fleur de sureau, fruits de saison.

- *Version mini 6€*

POUR LA
MAISON!
250C 8,5€



Pancakes

SAVOURY STACK 15,5

Le vrai, l'original, depuis 2013! Deux pancakes, deux œufs bio au plat (*uniquement cette cuisson*), bacon du Perche, beurre au bourbon (*contient un peu d'alcool, beurre normal sur demande*), sel de bacon et un généreux trait de sirop d'érable bio.

- *Les œufs au plat peuvent être bien cuits sur demande*
- *BACON: Option très cuit dispo mais pas conseillée!*
- *VEGGIE: Le bacon est remplaçable par un Side au choix*
- *COMBO DELUXE: Ajoutez des champignons sautés +4€*

SWEET STACK 14,5 NOIX

Une belle pile de trois pancakes tout chauds, fruits de saison, noisettes du Piémont torrifiées, crème fouettée gousse de vanille, sirop d'érable.

- *Ajouter un/des side(s) +4€ pièce*
- *Ajouter deux œufs +4€*
- *Version sans noisettes dispo*

PLAIN STACK 10,5

Pile de trois pancakes servis avec du bon beurre et du sirop d'érable.

- *Ajouter un/des side(s) +4€ pièce*
- *Ajouter deux œufs +4€*

Options

BEURRE BOURBON ou NOIX DE CAJOU +1€
SIROP ↔ CONFITURE
EXTRA CRÈME FOUETTÉE +2€
EXTRA TARTINADE CHOCO-NOISETTE +2,5€

Plats

Chez **Holybelly** on cuisine frais, maison et de saison. Tous les jours nous vous proposons deux ou trois plats disponibles en quantité limitée.

- *Voir la première page du menu!*



Eggs & Sides

2 ŒUFS & 2 SIDES 14,5

Servis avec du pain au levain bio toasté et du beurre.

2 ŒUFS BIO 1 MÊME CUISSON

POCHÉS

Extra frais et cuits juste comme il faut.

AU PLAT

Le classique, comme à la maison mais en mieux.

BROUILLÉS

Ultra fondant, préparés avec de la bonne crème et du bon beurre.

DEMANDEZ NOS
PRÉFÉRÉS!

AVEC 2 SIDES AU CHOIX

EXTRA SIDE
+4€

SIDE DU MOMENT

Toujours frais, toujours maison, toujours de saison, c'est la promesse HB! Le side du moment pour accompagner vos œufs.

- *Voir le menu du jour!*

BACON FUMÉ

Notre propre recette! Cochon du Perche élevé sur paille, fumé et mariné au sirop d'érable. Le top!

- *Option très cuit dispo mais pas conseillée!*

SAUCISSE PATTY LACTOSE / GLUTEN

Notre saucisse ronde de porc et graines de fenouil faite maison puis snackée juste comme il faut.

HALLOUMI

Un fromage 100% brebis traditionnel de Chypre, coupé en tranche puis grillé sur la plancha.

HASHBROWN VEGAN

Une galette de pomme de terre et petit épeautre bio croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur.

HOLY BAKED BEANS VEGAN

À l'anglaise! Un mélange de haricots blancs et rouges dans une onctueuse sauce tomate, riche mais pas trop sucrée.

CHAMPIGNONS

Les vrais champis de Paris, extra frais direct producteur, sautés au thym et à l'ail avec une touche de beurre pour un maximum de saveur.

- *VEGAN: Option sans beurre dispo!*

SALADE DE PETITES FEUILLES VEGAN

Un mélange de verdure croquant et de petites graines toastées assaisonné légèrement au vinaigre de cidre et huile d'olive vierge extra.

Options

SANS GLUTEN

PAIN DE MAÏS MAISON +1,5€

SANS PAIN

SALADE À LA PLACE

SANS ŒUFS

AJOUTEZ UN SIDE EN PLUS

VEGAN

BEURRE DE NOIX DE CAJOU MAISON +1€

TOUCHE SUCRÉE

CONFITURE DE FRAÏSE + 1,5€

Desserts

JUSQU'À 16H

BABY GRANOLA 6 ^{NOIX}

Flocons d'avoine, amandes et graines bio dorées au four avec une touche de miel, fromage blanc infusé fleur de sureau, fruits de saison.

BABY CHIA PUDDING 6 ^{VEGAN / SANS GLUTEN}

Graines de chia et lait de coco infusé à la cardamome et aux gousses de vanille, fruits de saison et graines soufflées.

- *Big John Style (avec beurre de noix de cajou maison) +1€*

PLAIN STACK 10,5

Pile de trois pancakes servis avec du bon beurre et du sirop d'érable.

- *Beurre bourbon ou noix de cajou +1€*
- *Sirop ↔ Confiture*
- *Extra crème fouettée +2€*
- *Extra tartinade choco-noisette +2,5€*

SWEET STACK 14,5 ^{NOIX}

Une belle pile de trois pancakes tout chauds, fruits de saison, noisettes du Piémont torréfiées, crème fouettée gousse de vanille, sirop d'érable.

- *Version sans noisettes dispo*

TOUTE LA JOURNÉE

ULTRA LÉGER CHEESECAKE 6

Un cheesecake fouetté très léger sur une base biscuit maison gourmande. Le meilleur copain des fins de repas ou du goûter!

AFFOGATO 5 ^{SANS GLUTEN}

Une boule de glace vanille de Madagascar de chez nos amis Glazed sur laquelle on fait couler un shot d'espresso. Trop bon!

FLOAT DE SAISON

Boisson au lait coiffée d'une boule de glace.

- *Voir la première page du menu!*

HolyShop



HB MUG 22

Fait à la main au Portugal!
Dispo en 4 jolies couleurs:
Vert, rose, marron, orange.

PUZZLE HB x SULO 35

500 pièces, fabriqué en France
de façon éco-responsable, pour
des heures de fun à la maison!

MYSTIC MORNINGS 12,5

250g de notre assemblage café
torréfié rien que pour nous par
nos amis Belleville Brûlerie.

GRANOLA BIO 250G 8,5

Le même que l'on vous sert
au resto! Croquant, gourmand,
pour un petit dej au top.

KETCHUP 350G 6,5

Par Maison Martin fait avec
de vraies bonnes tomates!
Délicieux sur tout!

HB TEE KID 19 / ADULTE 24

Notre iconique T-Shirt unisexe,
en bleu marine ou blanc, du 2 au
12 ans et du S au XXL.

LA HOT SAUCE HB 200G 12

Elaborée avec Maison Martin, une
sauce piquante pas méchante qui
fait sourire mais pas suer.



MERCI D'ÊTRE VENU MANGER CHEZ NOUS! A BIENTÔT!