

La Carte du midi

Menu of the Day (du lundi au vendredi)

Plat de l'ardoise
+ **boisson fraîche***
+ **boisson chaude****

21,50 €

Brunch

(toute la semaine)

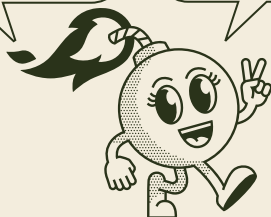
Un plat au choix
+ **boisson fraîche***
+ **boisson chaude****
+ **Dessert*****

30 €

* Boissons Boom Boom signatures : +1,50 €

** Lait végétal ou boisson chaude glacée : +0,70 €

*** Supplément brioche perdue : +1,50 €



Oeuf Bénédicte · 16 €

Oeufs pochés sur muffins anglais toastés, nappés de sauce hollandaise, accompagnés d'avocat frais et d'épinards sautés

• Au choix : Bacon croustillant ou saumon gravlax

Avocado Toast · 16 €

Pain de campagne toasté, guacamole maison, feta émiettée, grenade fraîche, pickles d'oignon rouge et graines de courge torrifiées

• Au choix : Saumon gravlax / bacon / halloumi / œuf tamago / poulet croustillant

Bol de frites + 1,50 €

Cali Bowl · 16,50 €

Poulet croustillant aux graines, patates douces rôties, avocat, pois chiches grillés, radis frais, crème de feta & sauce citron-miel

Greek Halloumi Burger · 16,50 €

Halloumi grillé, tomate, concombre, oignon, miel & sauce yaourt citron, accompagné de frites de patate douce

Huevos Rancheros · 17 €

Deux œufs au plat, bœuf effiloché, avocat, tomates rôties, champignons poêlés, feta, haricots noirs mijotés et tortillas de maïs croustillantes

Double Smash Burger · 17 €

Bun, cheddar fondant, double steak de bœuf smashé, bacon, cornichons, oignons blancs, notre sauce burger et ses frites croustillantes au parmesan râpé

Crispy Bao · 17 €

Bao vapeur garnis de poulet croustillant, sauce spicy douce et oignon rouge, servi avec des frites fraîches

Sunshine Roll · 17 €

Roll feuilleté garni de gravlax de saumon, avocat, concombre mariné, pickles d'oignon rouge et crème citron-aneth. Accompagné de röstis croustillants

🕒 Disponible uniquement pendant le brunch du week-end

Pancake Vibes · 16 €

Poulet croustillant, pancakes moelleux, guacamole frais et bacon grillé accompagné de sirop d'érable

Plats

La Carte du Soir

Seoul Sunrise • 9€

Oeufs marinés à la sauce soja, servis sur du riz vinaigré, relevés de cébette et de sésame

Cauliflower • 9€

Chou-fleur rôti au four, crème de feta fouettée, oignon rouge, grenade croquante, feta émiettée, huile d'olive

Avocado Crunch Chili • 10,50 €

Guacamole maison au citron vert, garni de noix de cajou grillées à l'huile pimentée et servi avec des tortillas de maïs croustillantes

Sunshine Gravlax • 11€

Galettes de pommes de terre croustillantes, saumon gravlax à la betterave et crème légère citron-aneth

Crevettes Tempura • 11,50€

7 crevettes en chapelure japonaise, accompagnées d'une sauce thaï au beurre de cacahuètes et au miel

Halloumi Tacos • 11,50 €

Tortillas garnies de halloumi croustillant, crème de yaourt citronnée, grenade, oignon rouge et herbes fraîches

Croquetas Chorizo • 12€

Croquetas au chorizo, accompagnées d'une crème de poivrons doux

Cali Bowl • 16,50 €

Poulet croustillant aux graines, patates douces rôties, avocat, pois chiches grillés, radis frais, crème de feta & sauce citron-miel

Greek Halloumi Burger • 16,50 €

Halloumi grillé, tomate, concombre, oignon, miel & sauce yaourt citron, accompagné de frites de patate douce

Tomato Bliss • 16,50 €

Risotto crémeux à la tomate, stracciatella fondante, tomates cerises rôties en grappe, ail confit et oignons doucement caramélisés, relevés de basilic frais

Golden Gratin • 16,50 €

Millefeuille crouillant de pommes de terre et de patates douces, surmonté d'un effiloché de bœuf mijoté pendant 7 heures, gratiné au four. Servi avec une salade fraîche

Sesame Tuna Tataki • 17 €

Tataki de thon en croûte de sésame blond et noir, délicatement mariné, accompagné d'une mayonnaise au wasabi. Servi avec des frites fraîches

Double Smash Burger • 17 €

Bun, cheddar fondant, double steak de bœuf smashé, bacon, cornichons, oignons blancs, notre sauce burger et ses frites croustillantes au parmesan râpé

Crispy Bao • 17 €

Bao vapeur, poulet croustillant, sauce spicy douce et oignon rouge, servi avec des frites fraîches

Nos desserts

Cookie Shot · 7,50€

Cookie NYC (noisette & chocolat), accompagné d'une boisson chaude au choix

+1,50€ pour une boisson signature

Venice Granola · 8,50€

Granola croustillant, yaourt grec, fruits frais, pépites de chocolat et filet de miel

Pavlova Tropicale · 9,50€

Meringue crousti-moelleuse, chantilly légère, mangue fraîche, éclats de pistache & coulis de mangue

Boom Boom Choco · 9,50€

Fondant au chocolat intense, relevé d'une pointe de fleur de sel et sublimé par une touche d'huile d'olive

Vanilla Coast · 9,50€

Cheesecake à la crème vanillée onctueuse, sur une base crumble doré, accompagné d'un coulis de fraises

Golden Brioche · 10,50€

Brioche perdue fondante à la cannelle, ganache montée au chocolat, croustillant praliné, crumble cacao et éclats de noisettes caramélisées

Boissons fraîches & Boissons chaudes

(incluses dans la formule brunch)

Citronnade maison · 5€

Thé glacé · 5€

Thé infusé non sucré, une création qui change régulièrement

Cherry Fizz · 5,50€

Une boisson pétillante, fruitée et florale, mêlant cerise, hibiscus et une pointe de citron

Chai Limonade · 5,50€

La fraîcheur d'une limonade pétillante relevée par les notes chaleureuses et épicées du chai

 Notre lait est également disponible en version avoine ou coco : +0,70€

Expresso · 1,70€

Allongé · 2,50€

Double expresso · 3,50€

Thé / Tisane Damman Frères · 4,50€

Latte · 5€

Cappuccino · 5€

Caramel macchiato · 5€

Chocolat chaud · 5€

Moka chocolat au lait · 5,50€

Salted Maple Latte · 5,50€

Latte avec sirop d'érable et fleur de sel

Boom Boom signatures

Des créations premium mêlant matcha cérémonie, ube, boissons gourmandes et laits végétaux, imaginées pour twister votre repas avec une touche de créativité et de good vibes

Boom Detox · 7€

Eau pétillante, pomme, citron, miel et gingembre, sublimés par une touche de spiruline bleue

Uberry · 7€

Eau pétillante, purée de mûre et ube vanillé

Bora Bora · 7€

Purée de mangue, sirop de coco & ube

Hanami Matcha · 7€

Matcha, cerise et lait de coco, tout en douceur

Chai Latte · 6,50€

Latte aux délicates notes épicées de chai & lait végétal

Latte Biscuit · 6,50€

Latte à la pâte de spéculoos, & biscuits émiettés

Matcha Latte · 6,50€

Latte préparé avec un matcha cérémonie & lait végétal

Mocha Mallow · 6,50€

Chocolat chaud, shot d'expresso & chamallows grillés

Tiramisu Latte · 6,50€

Inspiré du célèbre dessert italien, sublimé par un biscuit boudoir à croquer

Cocktails



Golden Hour • 11€

Un cocktail généreux mêlant, jus de pomme, rhum ambré, vanille et épices chai



Purple Rain • 11€

Des notes florales de violette, relevées par l'éclat du citron vert et la douceur d'un rhum blanc. Une création fraîche et raffinée



Spritz • 11€

Pétillant italien, eau gazeuse filtrée.
Au choix : liqueur de sureau, Aperol ou limoncello



Midnight Sour • 11,50€

Un cocktail velouté où le gin rencontre la douceur de la mûre, relevée par une pointe de citron jaune



Bacio Dolce • 11,50€

Une alliance délicate entre l'intensité de la cerise, les notes d'amande de l'amaretto et la pureté de la vodka



Very Berry • 11,50€

L'élégance de la mûre, du citron et de l'hibiscus, portée par les notes botaniques du gin



Tiramisu Martini • 12€

Vodka, espresso et liqueur de chocolat se rencontrent dans une création inspirée du tiramisu



Lemon Pie Martini • 12€

Une interprétation élégante de la tarte au citron meringuée, où vodka, limoncello et citron dévalent un équilibre parfait

Mocktails

« Nos créations sans alcool sont élaborées à partir de JNPR, le premier spiritueux français sans alcool.

Distillé à partir d'ingrédients d'origine naturelle, il dévoile de délicates notes botaniques qui offrent toute la complexité et l'élégance d'un grand cocktail, sans une goutte d'alcool. »



Botanic Bloom • 10€

Une création florale et rafraîchissante où les notes d'hibiscus rencontrent la mûre, le citron frais et la fraîcheur botanique du JNPR



Eden Garden • 10€

Une recette fruitée et équilibrée à base de JNPR, associant la douceur de la pomme à la vivacité du citron, sublimée par un thé glacé délicatement parfumé



Red Kiss • 10€

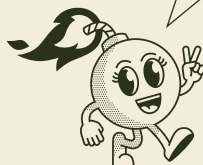
Les notes botaniques du JNPR n°2 rencontrent l'intensité de la mûre et de la cerise, relevées par la fraîcheur du citron, dans une création fruitée et élégante



Spicy Chéri • 10€

La gourmandise de la cerise rencontre la vivacité du citron jaune, portée par les épices du chai et la rondeur d'un rhum (sans alcool)

Cocktail du moment • 12 €



Bulles

Pétillant Italien au verre • 6,50 €

Champagne EPC • 85 €

Blanc de noir

Vin Rosé

Miraval • 7 € / 42 €

Côtes de Provence

Vin Blanc

Chardonnay Californien • 6,50 € / 39 €

Gallo Family

Côtes de Gascogne • 7 € / 40 €

Tariquet Premières Grèves

Pouilly Fumé AOC • 7 € / 45 €

Joseph Mellot

Vin Rouge

Côtes du Rhône • 6,50 € / 35 €

Mistraou du Domaine de Panéry

Cabernet Sauvignon Californien • 6,50 € / 38 €

Gallo Family

Corbières • 7 € / 45 €

Gérard Bertrand « Le Corbières de Georges »



Draft beers

Bière du moment, selon nos coups de cœur
et nos découvertes !

33cl / 50cl • 7,50 € / 9 €



Boom Boom signatures



Boom Detox • 7 €

Eau pétillante, pomme, citron, miel et gingembre,
sublimés par une touche de spiruline bleue

Uberry • 7 €

Eau pétillante, purée de mûre et ube vanillé

Bora Bora • 7 €

Purée de mangue, sirop de coco et ube

Hanami Matcha • 7 €

Matcha, cerise et lait de coco, tout en douceur

Boissons fraîches

Citronnade maison • 5 €

Une citronnade maison légèrement sucrée et
finement pétillante

Thé glacé • 5 €

Thé infusé non sucré, une création qui change
régulièrement

Cherry Fizz • 5,50 €

Une boisson pétillante, fruitée et florale, mêlant
cerise, hibiscus et une pointe de citron

Chai Limonade • 5,50 €

La fraîcheur d'une limonade pétillante relevée par
les notes chaleureuses et épicées du chai

Spiritueux & Digestifs

Shooters • 5 €

Selon vos envies

Rhum arrangé maison • 6,50 €

Limoncello • 7 €

Liqueur de menthe • 7 €

Giffard

Bailey's • 7 €

Rhum • 10 €

Diplomatico Reserva Exclusiva

Calva • 10 €

Cognac • 11 €

Whisky • 12 €

Aberlour 12 ans