

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

SUIVEZ-NOUS SUR : WWW.LADIVADESPRES.COM



Le Brunch de la Diva

35€

* MINI-VIENNOISERIES

Tartine beurre & confiture

Mini viennese pastries: Fresh bread, Isigny butter, Parisian jam and spread

* JUS PRESSÉ MINUTE

Orange ou Orange-Carotte

Fresh minute made squeezed fruits juices orange or orange-carrot

* BOISSON CHAUDE

Café, Café Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud à l'ancienne,

Thé ou infusion, Café ou Chocolat Viennois

Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion, Viennese Coffee or Chocolate

* TAMAGO SANDO

Sandwich japonais : pain de mie toasté à l'œuf brouillé et mollet,

crispy bacon, ou saumon mariné

Scrambled eggs bacon or Smoked salmon

* PUDDING

Aux graines de chia, lait de coco, fruits exotiques

Scrambled eggs bacon or Smoked salmon

* BRIOCHE PERDUE

caramel beurre salé et crème fouettée mascarpone

French egg brioche: salted butter caramel and whipped cream

Le Brunch à la Carte

Salé

AVOCADO TOAST

22€

Pain de campagne, avocat, œufs brouillés, saumon fumé, feta, mélasse de grenade
Country bread, avocado, scrambled eggs, smoked salmon, feta, pomegranate molasses

SALADE CÉSAR

21€

Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises
Caesar Salad, romaine lettuce, crusty chicken, parmesan, croutons, cherry tomatoes

CROQUE TRUFFE

21€

Brillat savarin, jambon blanc truffé et tartufata, salade
Truffle: Bread, white truffled ham & cream of tartufata, mesclun

DIVA BURGER

22€

Steak haché limousin 180 g, bacon, cheddar fondu, pickles d'oignon rouge, frites fraîches
180 g minced limousin beef, bacon, melted cheddar, red onions pickles, fresh french fries

Sucré

BRIOCHE PERDUE

11€

Caramel beurre salé, crème fouettée mascarpone
French toast brioche, salted butter caramel, mascarpone whipped cream

FRUITS DE SAISON

10€

Citron vert, gingembre
Seasonal fruits, lime and ginger

PUDDING

11€

Aux graines de chia, lait de coco, fruits exotiques
Coffee: In tiramisu, mascarpone, Amaretto, coffee, served by the ladle

TIRAMISÙ

12€

À la louche
Fresh fruits salad with verbena-mint syrup

MI-CUIT CHOCOLAT

12€

Cœur coulant, praliné noisettes, glace vanille
Chocolate lava cake, hazelnuts praline, vanilla ice cream

Le Bar du Brunch

de 5 cl à 50 cl

JUS PRESSÉS Orange ou Orange-carotte 30 cl

8€



DÉTOX FRAIS 30 cl

12€

BIMBO Pomme, orange, gingembre

PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron

DÉTOX Concombre, pomme, citron

DÉTOX CHAUDS 30 cl

12€

APPLE BOOST Pomme pressée, citron pressé, clous de girofle, gingembre

GINGER LATTE CANNELLE Lait d'amande, cannelle, gingembre, expresso

LE BAR À CHAMPAGNE 5 cl à 50 cl

19€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Tito's, jus de pomme, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, champagne



LE BAR DE LA DIVA 5 cl à 50 cl

19€

TATA SAINT-GER

Gin Normindia infusé à la framboise et à la figue, liqueur de melon Coquetelers, vermouth blanc Carpano, huile essentielle de clémentine

DIVA MULE

Vodka Tito's infusée à la fève tonka, liqueur grenade, huile essentielle de gingembre, citron vert, sirop de sucre maison, ginger beer

DIVAJITO

Rhum santiago de Cuba 8 anos infusé au basilic et framboises, citron vert, menthe, liqueur de kumquat Fair, sirop de basilic, bitter orange, cranberry

LA DIVA DEL MEXICO

Mezcal El Noble Coyote infusé à la tagète, jus d'aloë vera, jus de citron, sirop de sucre au blanc d'œuf, bitter pêche



GAINSBURG IN MANHATTAN

Whisky Alfred Giraud Harmonie, liqueur de tabac Perique, vermouth rouge Carpano, cognac H by Hine, Grand Marnier, feuille d'or

45€

