



IMMERSION

· PAR AMOUR DU BRUNCH ·

Immersion propose une expérience autour du brunch et du voyage. Nous servons avec le sourire des plats gourmands et d'inspiration internationale tout au long de la journée.

JUICES

POMME, CITRON, MENTHE	5
MANGUE, PASSION	5
POMME, POIRE, FRAMBOISE	5
ORANGES PRESSÉES BIO	5
LEMONAID ORANGE SANGUINE	4,5
Limonade fruitée à l'orange sanguine, parfaitement équilibrée par une touche de pamplemousse	
LEMONAID GINGER	4,5
Limonade au pur jus de gingembre et de citron	
LEMONAID FRUIT DE LA PASSION	4,5
Limonade exotique au fruit de la passion et soupçon de mangue et de citron vert	

SPECIALITY COFFEE

BY COUTUME CAFÉ

Cafés de spécialité de très haute qualité. Notre café change régulièrement en fonction des saisons, demandez à notre barista !

ESPRESSO	2,5
ALLONGÉ	2,5
DOUBLE	3
AMERICANO	3
CORTADO	3,5
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	4,5
LATTE	5
CHAÏ LATTE	5
MOCHA	5
CHOCOLAT CHAUD	5
Extra shot 0,5 / Lait d'avoine 0,5	

KODAMA TEAS

SENCHA BIO	4,5
Thé vert du Japon	
DOUBLE JEU	4,5
Thé noir, amandes, noisettes torréfiées	
REHAB BIO	4,5
Thé vert gingembre citronnelle	

BRUNCH

AVÉ STRACIATELLA	14	SIDES OF LOVE	14,5
Belle tranche de pain au levain naturel, écrasé d'avocat assaisonné au tabasco, straciatella, tomates confites, pesto basilic maison et noisettes concassées		L'assiette brunch de tes rêves : pain au levain, saumon fumé, oeufs brouillés, pickles d'oignons rouges, cream cheese à la ciboulette, salade de jeunes pousses et beurre salé	
FLOWER TOAST	12,5	SALTY MOOD	13,5
Belle tranche de pain de campagne au levain naturel gratinée au Beaufort, omelette baveuse en forme de fleur parfumée à l'huile de truffe et gomasio maison		Gaufre américaine, crispy chicken à la chapelure panko, oeuf au plat, sirop d'érable, kale et quelques épices	
THE HAPPIEST CROISSANT	11,5	CRISPY CHICKEN BURGER	13,5
Croissant au beurre artisanal, cream cheese à la ciboulette légèrement citronné, jeunes pousses d'épinards, avocat, oeuf au plat et quelques épices		<i>Disponible du lundi au vendredi uniquement</i> Bun brioché du boulanger, cheddar, gros morceaux de crispy chicken, cream cheese ciboulette, tomates confites & pesto basilic. Accompagné d'une salade	

EXTRAS

Possible sur tous les plats à la carte

Straciatella	3	Écrasé d'avocat	2,5
Poulet crispy		Peanut butter	
panko	3,5	maison	2
Saumon fumé	3,5	Halloumi	3
Œuf au plat	2	Crème fouettée	1,5

WAFFLES

Généreuses gaufres américaines parfumées à la fleur d'oranger	
ORIGINAL TASTE	7,5
Beurre salé, crème fouettée maison, sirop d'érable et sucre glace	
WE LOVE CHOCO	8,5
Bananes, noisettes caramélisées, myrtilles et nappage chocolat noir	
FRUITS AND CREAM	10,5
Fruits rouges, crème fouettée maison, sirop d'érable et sucre glace	

SWEETS

FRENCH TOAST DE SAISON	12,5
Généreuse tranche de brioche artisanale, ganache au chocolat blanc parfumée à la pistache et eau de rose, abricots rôtis au beurre salé	
GRANOLA	5 / 9,5
Délicieux granola maison au quinoa soufflé et noix de pécan, fromage blanc*, peanut butter maison, fruits frais de saison	
*YAOURT VÉGÉTAL - 5 / 1	
TOAST PEANUT BUTTER	8
Tranche de pain au levain naturel toastée, peanut butter maison, bananes, écrasé de framboises et myrtilles	
COOKIE NEW-YORKAIS	4,5
Gros cookie épais au chocolat* et noisettes entières caramélisées, cru à cœur	
*DISPONIBLE AU CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	
PASTRIES	5
De délicieux gâteaux faits maison et disponibles toute la semaine	



IMMERSION

8 RUE LUCIEN SAMPAIN 75010 PARIS

TJ/7

LUNDI À VENDREDI 10H-16H

WEEK-END 9H-19H

JOIN US ON

@IMMERSIONPARIS_