

# Aujourd'hui

SERVI DE 9H À 16H

## BOISSONS DE SAISON

### JUS PRESSÉ À FROID BIO 5

Un mélange de pastèque, framboise, cerise, citron vert et menthe.

### 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 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.

## PLATS DU JOUR

### KARAAGEE! POULET FERMIER FRIT ET RIZ SAUTE 16,5

Du bon poulet fermier du Gatinais, mariné puis servi frit avec une mayo maison gingembre citron vert et un riz sauté umami aux légumes croquants.

• Ajouter un oeuf au plat +2€

## SIDES 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 <sup>ou</sup> MOULU  
250G 12,5€



***En Action!***

MALKY, HAS, SAYAN,  
DJEEBZ, ALEX, NOK,  
MARTIN, BIG JOHN,  
CARLITA, MATHILDE,  
ANDI, JEKABS, HUGO,  
VALENTIN, QINGQING,  
ALICE, FANG, FABIAN,  
KIRSTEN, FAH, MADDIE,  
PL, LOCHIE, CARLY, SAM

**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 le menu du jour!

## JUS DE POMME BIO 4,5

Une saveur douce et fruitée!

## SODA MAISON

Boisson pétillante à base de fruits de saison.

- Voir le menu du jour!

## THÉ GLACÉ

Jamais trop sucré, toujours bien équilibré.

- Voir le menu du jour!

## 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, parfaitement fermentée par Archipel à Paris.

## KOMBUCHA FRUIT 33CL 5,5

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

## HOLYWATER 75CL 3,5

Bouteille d'eau microfiltrée gazeuse, parce que c'est bon quand ça pique!

---

---

# Alcool

## HOLY BELLINI 8

Vin pétillant naturel, jus de pêche bio. LE cocktail du petit déj'!

## 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! 44CL 6,5

Notre propre bière! Cette Pale Ale toute en fraîcheur a été spécifiquement élaborée et brassée pour accompagner notre menu. (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

## CHOCOLAT CHAUD 4,5

Recette maison pour ce chocolat chaud riche et onctueux.

## LONDON FOG 4,5

Boisson préférée de notre cheffe, découverte à Vancouver! Sirop Earl Grey vanille maison et lait onctueux.

### Options

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

## CHAÏ LATTE 4,5

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

## NEW! 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.

# Café

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

## FILTRE EN MUG 3,5

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](http://WWW.HELLO-ERNEST.COM)

# Breakfast

## PAIN, BEURRE, CONFITURE 5

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

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

### Options

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

## CHIA PUDDING 8.5 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** 5€

## GRANOLA 8.5 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** 5€

POUR LA  
MAISON!  
250G 8,5€



# Pancakes

## SAVOURY STACK 14.5

Le vrai, l'original, depuis 2013! Deux pancakes, deux œufs bio au plat (*uniquement cette cuisson*), bacon du Perche, beurre au bourbon, 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 COQUINE**: Ajoutez des champignons sautés +4€

## SWEET STACK 13.5 NOIX

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

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

## PLAIN STACK 9.5

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€



SIROP D'ÉRABLE  
ESCUMINAC BIO  
200ML 10€ / 500ML 20€



# 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 oeufs.

- *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

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

### HASHBROWN VEGAN

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

### 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.

### HOLY BAKED BEANS VEGAN

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

### HALLOUMI

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

### Options

SANS GLUTEN

PAIN DE MAÏS MAISON +1,5€

SANS PAIN

SALADE À LA PLACE

VEGAN

BEURRE DE NOIX DE CAJOU MAISON +1€

TOUCHE SUCRÉE

CONFITURE DE FRAMBOISE + 1,5€

# Desserts

JUSQU'À 16H

## BABY GRANOLA 5 <sup>NOIX</sup>

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 5 <sup>VEGAN / SANS GLUTEN</sup>

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 9,5

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 13,5 <sup>NOIX</sup>

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

## GATEAU AUX NOIX DE PÉCAN 6 <sup>NOIX</sup>

Un classique de la maison! Un bon gâteau aux noix de pécan toastées, un bon petit goût de cannelle, une jolie quenelle de crème, excellent!

## 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 <sup>SANS GLUTEN</sup>

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 coffée d'une boule de glace.

- *Voir le menu du jour!*

# HolyShop



## HB TEE <sup>KID 19 / ADULTE 24</sup>

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

## HB MUG 22

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

## MYSTIC MORNINGS 12.5

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

## GRANOLA BIO <sup>250G</sup> 8.5

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

## BEER BELLY <sup>SOLO 6 / X4 22</sup>

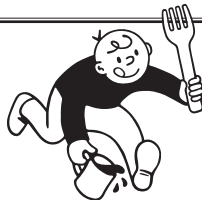
Brassée avec soin pour nous 44cl d'une Pale Ale rafraichissante!

## KETCHUP <sup>350G</sup> 6,5

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

## SIROCCO <sup>200G</sup> 12

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



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