

Brunch sucré

Kunafa French Toast 16



La rencontre entre le traditionnel Kunafa palestinien et un classique du brunch. French toast farci au fromage, le tout recouvert d'une chapelure de cheveux d'ange. Accompagné de notre chantilly, sirop de rose maison et éclats de pistache

Blueberry Ricotta Pancakes 12

Pancakes aux myrtilles et à la ricotta, nappés de beurre citronné au basilic et garnies de compote de myrtilles maison

Mom's Pancake Platter 14

Pancakes accompagnés d'un assortiment de fruits de saison, chantilly maison et sirop d'érable



Desserts

Lemon Black Pepper Olive Oil Cake 10

Gâteau à l'huile d'olive de Nablus et au poivre noir servi sur une crème de citron à la fleur d'oranger. Accompagné de notre glace à l'huile d'olive au romarin.

Spiced Pecan Moelleux 8

Brownie aux noix de pécan et à la cardamome, nappé de caramel à la fleur d'oranger. Accompagné de notre glace vanille-gingembre. Le tout fait maison

South Asian Inspired Cream Puffs 10

Choux fourrés la crème au matcha et à l'ubé, ainsi qu'un cœur à la mangue. Garnis de dés de mangue fraîche.

Snooze Affogato 6

Glace maison vanille-gingembre, accompagnée du café de votre choix parmi nos mélanges
The Palestinian Coffee Company

Boissons



Boissons Froides

- Jus d'orange frais 4
- Palestine Drinks 3
- au choix : Cola 33cl,
Cola sans sucre 33cl,
Soda Orange 33cl,
Energy 25cl,
Energy Pêche 25cl,
Eau plate 50cl,
Eau pétillante 50cl



Boissons Spéciales 6

A kiss from a Rose (🔥 ou ❄️)

Un shot d'espresso Tulkarm, lait d'avoine infusé à la cardamome grillée et sirop de rose fait maison

Spiced Chai Latte (🔥 ou ❄️)

Chai fait maison (thé noir avec un mélange d'épices aromatiques) et votre choix de lait

Coconut & Honey Iced Latte (❄️ ou 🔥)

Un shot d'espresso Haifa, lait de coco et sirop de miel fait maison

Tamarind Iced Tea (❄️)

Un rafraîchissement délicieux au concentré acidulé de tamarin, thé noir et citron jaune

Chocolat Chaud (🔥)

Offrez-vous notre chocolat chaud riche et crémeux, à base de chocolat noir et garni de notre chantilly maison

Thés 4

- Earl Grey
- English Breakfast
- Thé vert à la menthe
- Oolong
- Jasmin

BRUNCH LUNCH



FOOD NEVER SLEEPS

Snooze

64 RUE SEDAIN 75011 PARIS

Lundi - Mardi : Fermé

Du Mercredi au Dimanche : 10h00 - 18h00

Veillez noter que la cuisine ferme à 17h30

Suivez-nous sur
Instagram !
@snoozorestaurantparis



N'hésitez pas à nous
laisser un avis sur
Google à la fin de
votre visite !

Entrées



Aubergine Dream 10

Aubergine confite à l'huile d'olive palestinienne, labneh, pickles d'oignons rouges au sumac, pignons de pin grillés, pain frais

Asian Shrimp Tacos 12

Crevettes marinées grillées, servies sur une tortilla de maïs. Accompagnées d'edamame et d'une julienne de carottes et de céleri-rave

Watermelon Halloumi Freekeh Salad 10

Pastèque fraîche, freekeh, halloumi, tomates cerises, concombre, oignon vert, persil et menthe. Le tout nappé d'une vinaigrette à la pastèque et toppe d'amandes grillées



Déjeuner

Miri had a little lamb burger 18

Burger d'agneau haché, feta fouettée, ketchup à la mélasse de grenade, sauce tzatziki, pickles d'oignons rouges au sumac, roquette et pickles de piments verts. Accompagné de frites au zaatar

Coconut Yellow mango curry 15

Une sauce onctueuse au curry et à la noix de coco, infusée à la mangue, avec des poivrons rouges, carottes, des pommes de terre et des pois mange-tout. Parfaitement épicée, elle est servie avec du riz blanc + Poulet 6

Arabic Style Reuben Sandwich 16

Sandwich de pain au levain grillé, pastrami de bœuf, choucroute épicée, gouda fondu et sauce russe aux dattes et à la grenade, le tout sur du pain au levain grillé. Accompagné des chips maison aux épices Palestiniennes

Sides

Riz 4

Frites au Zaatar 5

Brunch salé



Asian Chicken & Waffles 18

Poulet mariné au wasabi et frit sur une gauffre au sésame noir, topping de piments caramélisés et accompagné de miel piquant maison

The Snooze Sando 14

Bun grillé, omelette au fromage, galette de pommes de terre croustillantes, guacamole, beurre d'ail des ours, et pickles d'oignons rouges au sumac

Supplément ? - Bacon de Veau 2
- Halloumi grillé 2



Gourmet Toast Flight 14

Une sélection de 3 toasts :

- Fromage cottage, poires au miel et au thym et noix concassés
- Fromage de chèvre, betterave rôtie, câpres, et pistache
- Avocat, maïs elote, fêta, oignons rouges marinés

Easy Breezy Breakfast 12

Œufs aux choix (brouillés ou au plat), accompagnés de deux sides (inclus) et de pain de mie grillé



Sides



Halloumi Grillé 4

Bacon de Veau 5

Galette de Pommes de Terre 4

Champignons Sautés 4

Salade de Jardin 3

Oeufs 5



Snooze

Un restaurant Brunch & Déjeuner s'inspirant de la cuisine palestinienne et asiatique

Un message de la team :
Snooze est un concept né de notre passion, de nos cultures et de notre amour du partage.
Nous sommes vraiment ravis de partager cette aventure avec vous.
Happy Snoozing !

Un grand merci à tous nos producteurs et fournisseurs qui nous livrent nos produits d'exception au quotidien.

Notre viande est halal et est d'origine Française ou Anglaise.

Nos fruits et légumes sont de saison et locaux.

La liste des allergènes est disponible à la demande.

Tous les prix indiqués sont TTC et exprimés en €.

Veuillez noter que nous n'acceptons pas les chèques/american express.