

# Primitives

\* sésame

✦ lactose

☺ œuf

● fruit à coque

soja →

## à la carte

**l'œuf coque** ☺ extra frais, mouillettes de pain aux céréales (5€)

**ricotta de bufflonne** «nanina» ✦ fenouil rôti aux agrumes (14€)

**wagyu**, jambon de boeuf d'exception, 9 mois d'affinage «maison aitana» (17€)

**le velouté** de chou-fleur & poudre botanique d'hiver roellinger ✦ (14€)

**filets de hareng** « maison lucas » aux baies rouges (17€)

**avocado toast**, dukkah & ● \* pointe de lavande (13€)

→ **petit épeautre** au bouillon miso et jeunes pousses \* (10€)

→ **betterave** au four sur labné ✦ au sel de guérande, aneth (12€)

→ **artichaut baby** juste rôti chapelure au citron & dukkha ● \* (12€)

→ **chicorée de catalogne** braisée, pointe de miel (10€)

## ou... la grande assiette primitives

les légumes du matin + ↓ →

**ricotta de bufflonne** extra-fraîche  
«nanina» poivre sauvage (27€) ✦

**wagyu** jambon de boeuf d'exception, 9  
mois d'affinage « maison aitana » (29€)

**l'œuf mimosa** ☺ & mayo maison  
à l'ail noir (26€)

**le velouté** de chou-fleur & la poudre  
botanique d'hiver ✦ « épices  
roellinger » (25€)

**rhubarbe rose**, pointe de labné parfumé au cap corse ✦ (12€)

**mousse au chocolat** "encuentro" et... pas de sucre ! (10€) ☺ ✦

**riz au lait**, sirop maison à discrétion & cacahuètes caramélisées ● ✦ (10€) ☺

prix nets TTC

les chèques ne sont pas acceptés

9h – 16h du lundi au vendredi  
réservations au 06 75 19 03 83  
wifi EnjoyYourMeal!

40 rue François 1<sup>er</sup>  
75008 Paris  
www.primitives.paris  
instagram @primitives.paris

*Cru & Cuit*