

Primitives

* sésame ✦ lactose ☺ œuf ● fruit à coque → soja

à la carte

l'oeuf mimosa ☺ extra frais, mayo maison aux anchois (7€)

burrata ultra crémeuse sélection « taka&vermo » ✦ figue rôtie au thym (14€)

houmous au citron brûlé, craker maison * au ● dukkah (10€)

melon honey moon en carpaccio (12€)

sardine fondante fumée à froid au bois de hêtre, « maison dehesa » (9€)

légumes du matin croquants & fondants, jeunes pousses (15€)

avocado toast, dukkha maison ● fleurs de lavande "roellinger" (13€)

⇒ **courgette** rôtie, chapelure aux baies roses (10€)

⇒ **taboulé** aux herbes fraîches, pignons et raisins secs (9€)

⇒ **betterave "verjutée"** labné maison au sel fumé (13€) ✦

⇒ **celtuce croquante** et jeunes pousses, noisettes ● du piémont torréfiées (12€)

ou... la grande assiette primitives

tous les légumes du matin + ⇒

truite fumée au hêtre et tranchée main « maison artisanale lucas », huile d'olive aux agrumes (29€)

l'avocat fleur de lavande "roellinger", pain au levain de thierry breton (26€)

burrata ultra crémeuse « sélection taka&vermo » (27€)

houmous maison au citron brûlé (24€) * ●

figue rôtie ● aux amandes et pistaches mini/gourmand (6/12€)

riz au lait, chou-chou caramélisé, sirop de thym ✦ ● mini/gourmand (6/12€)

affogato al caffè « glazed » ☺ pointe de liqueur, café "kawa" ✦ (12€)

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^{er}
75008 Paris
www.primitives.paris
instagram @primitives.paris

Cru & Cuit