

Corn fritters, smashed avocado, poached egg, tomato chutney (GF, V) 12

Trois beignets de maïs et écrasé d'avocat, oeuf poché, yaourt grec et chutney

+ Bacon ou saumon 3.5

Smoked salmon, creamy tarragon mushrooms, poached egg on home made sourdough focaccia 12

Saumon fumé accompagné de champignons crémeux à l'estragon, oeuf poché et dukkah sur notre focaccia maison au levain

Slow cooked pulled pork on our sourdough focaccia with home made bbq sauce, halloumi, fried egg and roasted tomato 12

Porc effiloché cuit lentement sur notre focaccia au levain avec sauce bbq maison, halloumi, œuf au plat et tomates rôties + écrasé d'avocat 2.5

On the Side / Suppléments

+ Oeuf poché, écrasé d'avocat, halloumi, pain sans gluten (N) 2.5

+ Bacon, Saumon fumé 3.5

Start your brunch right with either:

Fresh orange juice 4.5

Jus d'orange frais

Bloody Mary 9

An Aussie favourite; tomato juice, vodka, horseradish and perfectly seasoned.

Good to Know

Tout est disponible à emporter / *Everything is available for takeaway*

Carte min 5€ / Card min €5

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire / *Please inform us of any food allergies* N = nuts / noix, V = veggie, GF = sans gluten

Stay in touch!

@neighbours.paris on Instagram and Facebook #neighboursparis



Nos Crumpets au levain
Croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur 9.5

Smashed avocado, herbed butter, sourdough crumpets (V) 9.5

Ecrasé d'avocat et beurre aux herbes sur deux crumpets au levain + Oeuf poché, halloumi, Bacon ou saumon 2.5 - 3.5

Scrambled eggs, fresh salsa on sourdough crumpets (V) 9.5

Œufs brouillés à l'anglaise moelleux et beurrés avec Salsa fraîche servis sur des crumpets grillés au levain (V) + écrasé d'avocat, halloumi, saumon ou bacon 2.5 - 3.5

Cheesy crumpets with caramelised onion jam, bacon and blackberry vinaigrette 12

Saint Marcellin doré au four sur crumpets, confit d'oignons caramélisés, tranches de bacon et salade d'endives au vinaigrette aux mûres. + Halloumi 2.5

Toasted sourdough crumpets with Vegemite or pumpkin seed butter or home made jam (V) 5.5

Deux crumpets au levain avec Vegemite ou beurre aux graines de courge ou confiture maison

Brioche Pain perdu, caramel sauce, mascarpone, fresh banana, roasted hazelnuts and walnuts. (V, N) 12

Brioche Pain perdu, sauce caramel, mascarpone, banane fraîche, noisette et noix grillées.

+ Bacon 3.5

Toasted granola, Greek yogurt with fruit (V) 8.0

Bol de granola gourmand aux fruits de saison et yaourt grec

Grilled Banana bread with espresso butter (V) 4.5

Banana bread grillé au beurre de café

See counter for cakes/cookies of the day (V)

Pâtisseries : voir comptoir à partir de 2.5

La cuisine 8h30 à 14h30 en semaine & 9h30 à 16h le week-end

Boissons

Bière

Original Pale Ale, Coopers, Adelaide 37.5cl - <i>Véritable bière pale ale traditionnellement brassée depuis 1862.</i>	6.0
Pale Ale, BGP, Paris 33cl - <i>légère et notes d'agrumes</i>	6.0
Best Extra Stout, Coopers, Adelaide 37.5cl - <i>La meilleure. Tout aussi bien avec salé ou sucré</i>	6.0

Softs

Jus d'orange frais	4.5
Bundaberg ginger beer - <i>goût de gingembre équilibré, brewed in Oz</i>	5.0
Lemonade - <i>commerce équitable et bio</i>	4.5
Karma cola - <i>commerce équitable et bio</i>	4.5
Iced tea - <i>froid infusé fait maison</i>	4.5

Eaux

Abatilles, Archacon 50cl - <i>plate ou pétillante</i>	4.0
---	-----

Thés

English breakfast, Earl Grey, Chai	Mug 4.0 / Théière 6.0
Vert, Oolong, Rooibos, Menthe	

House Fresh Infusions

Feuilles de menthe et miel- <i>Fresh mint leaves & honey</i>	Théière 5.5
Citron, miel et gingembre - <i>Fresh lemon, honey & ginger</i>	

Café froid

Night Brew - <i>café froid infusé pendant toute une nuit</i>	5.0
Iced Flat White - <i>Espresso, glaçons, lait</i>	5.0

Specialty Coffee*

Tous nos cafés sont servis avec un double espresso.

We serve double espressos as standard in our drinks.

Noir / Black

Espresso Simple	3.0
Espresso Double - <i>pour deux fois plus de plaisir</i>	3.5
Allongé - <i>the americano/long black</i>	4.0
Filter Shot - <i>Notre création unique. Plus long qu'un espresso, plus crémeux qu'un allongé</i>	4.0
Café Filtre - <i>single origin goodness, servi dans un grand mug</i>	4.5

Lait / Milk

Piccolo - <i>moitié lait / moitié café</i>	4.0
Flat white / Cappuccino - <i>mélange parfait de café et de lait</i>	5.0
Chocolat chaud - <i>chocolat au lait, préparé à la minute</i>	5.0
Lait avoine - Oat Milk	+1.0

Café froid / Iced coffee

Night Brew - <i>café froid infusé pendant toute une nuit</i>	5.0
Iced Flat White - <i>Espresso, glaçons, lait</i>	5.0

Demandez-nous nos cafés du moment pour découvrir de nouvelles saveurs.

Nous vendons également du café en sachet pour la maison adapter à vos besoins.

Ask us about our guest coffee to try something different.

Retail coffee bags available for home specifically for your requirements.

*Qu'est-ce que le café de spécialité ?

La réponse la plus simple est que c'est un café spécial. Mais spécial par rapport à quoi ?

Imaginez que tout comme le vin, les saveurs du café sont issues du terroir, des cépages, de la récolte et de la production. Mais que contrairement au vin, il ne s'agit pas seulement d'ouvrir la bouteille : il faut un barista qualifié pour terminer le voyage et préparer votre café.

Et si nous vous disions que c'est la réalité ?

Et que le café disponible dans presque tous les cafés en France a peu à voir avec la qualité du café. Qu'il est basé sur les prix les plus bas possible et torréfié de façon à cacher la mauvaise qualité des grains. A tel point que le café présente un goût homogénéisé qui n'a rien à voir avec le terroir, les compétences de l'agriculteur ou du barista. Il est accepté qu'il soit amer, insipide. D'ailleurs une dose de sucre est nécessaire juste pour le rendre buvable.

Pas ici chez Neighbours. Nous sommes des spécialistes du café. Cela signifie que nous sommes préoccupés par la qualité du produit brut, comment il a été cultivé, transformé et torréfié. Nous créons des recettes spécifiques pour vous garantir une expérience sensorielle incroyable.

Le café de spécialité n'est pas seulement concentré sur le produit café. Il s'agit d'une quête d'amélioration constante, de raffinement, de questionnement "comment pouvons-nous faire mieux?".

Le café de spécialité est un mouvement : nous vous invitons à nous y rejoindre.

Bisous.

*So what is specialty coffee?

The simplest answer is that it is special coffee. But special compared to what?

Imagine that just like wine, the flavour of coffee is a product of terroir, varietals, harvest and production. But unlike wine, it is not a matter of just opening the bottle: you need to have a skilled barista to finish the journey and prepare your coffee.

What if we told you this is the truth?

And that the coffee available in almost every cafe in France has little to do with the quality of coffee. That it is based on the cheapest price possible and roasted in such a way to hide the poor quality of the beans. So much so that coffee becomes a homogenised flavour that has nothing to do with terroir, the farmer, or the barista's skills. It is accepted to be bitter, insipid and requires a dose of sugar just to make it drinkable.

Not here at Neighbours. We are coffee specialists. This means we are concerned with the quality of the raw product, how it was farmed and processed and roasted. We create specific recipes to ensure that the final step creates an amazing sensory experience for you.

Specialty is not just about coffee. It is about constant improvement, refinement, questioning "how can we do better?".

Specialty is a movement: we invite you to come and join us on the journey.

xoxo




Neighbours

Est. 2017