



PRODUITS
FRANÇAIS

FAIT-MAISON

PRODUITS
FRAIS

PLATS SALÉS

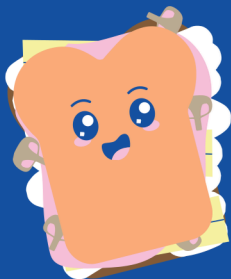
13€

Les croques, toasts et pancakes sont servis avec de la salade accompagnée d'une vinaigrette.

CROQUE SANDO

DE LUXE

Entre deux tranches de notre pain de mie japonais : jambon blanc, morbier au lait cru AOP et béchamel à la sauce aux champignons et à la truffe noire.



MADAME

Entre deux tranches de notre pain de mie japonais : Oeuf au plat, paprika, morbier au lait cru AOP et béchamel à la sauce aux champignons et à la truffe noire.

VEGGIE !

GRILLED CHEESE

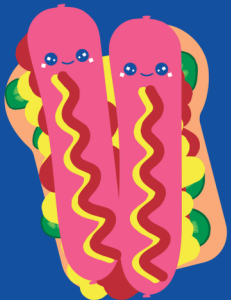
Entre deux tranches de notre pain de mie japonais : morbier au lait cru AOP, Cheddar et oignons caramélisés.

VEGGIE !

FLUFFY TOAST

HOT DOG

Sur une tranche de notre pain de mie japonais : saucisse de Montbéliard fumée, oignons caramélisés, crispy oignons, cornichons, sauce barbecue maison et moutarde douce Alsacienne.



POTI - TOAST

Sur une belle tranche de notre pain de mie japonais : pôtimarron rôti à l'ail et au thym, oignons caramélisés, raclette fumée et oeuf au plat.

VEGGIE !

FLUFFY FRENCH TOAST

Sur une tranche de pain perdu : poitrine fumée croustillante marinée au miel, à la moutarde à l'ancienne et au paprika fumé, œuf au plat, sirop d'érable bio, ciboulette et paprika fumé.

Disponible en version végétarienne avec du morbier ou du halloumi grillé à la place de la poitrine fumée



@FLUFFYSPARIS

Fluffy's

PAINS PERDUS

10€

Une version hyper moelleuse et gourmande du classique de notre gastronomie : le pain perdu.

NUTÉ-QUOI ?

Une épaisse tranche de notre pain de mie japonais façon « pain perdu », pâte à tartiner choco-noisette maison, noisettes françaises torréfiées, chantilly maison et poudre de cacao.



POMME CORN

Une épaisse tranche de notre pain de mie japonais façon « pain perdu », pommes cuites, caramel au beurre-salé maison, popcorn et chantilly maison.

GOURMANDISES



FLUFFY ROLLS

Des roulés ultra moelleux à base de notre pâte à pain de mie japonais :

CANNELLE : cannelle et vergeoise brune. 3€

BABKA : pâte à tartiner chocolat-noisette maison. 3,5€

POMME & CANNELLE : cannelle, pommes cuites et caramel beurre salé maison. 4,5€

COOKIE : la rencontre du babka roll et d'un cookie noir et sel. 5€



CRAZY COOKIES

Des cookies crousti-moelleux comme on aime :

NOIR & SEL : pâte nature, pépites de chocolat noir et fleur de sel. 3€

3 CHOCOLATS : pâte nature, pépites de chocolat au lait, blanc et noir. 3,5€

LAIT & NOISETTES : pâte nature, pépites de chocolat au lait et noisettes françaises. 3,5€

MATCHA & BLANC : pâte au matcha bio et chocolat blanc. 4€



COOL CAKES

Des cakes moelleux et ultra imbibés :

CITRON & ROSE : cake au citron imbibé d'un sirop à la rose et glaçage à la rose. 4€

CHOCO & CACAHUÈTE : Cake au chocolat et beurre de cacahuète 4,5€

COOKIES COEUR COULANT

CRAZY ROCHER : pâte nature, chocolat noir et pâte à tartiner maison.

CRAZY KINDER : pâte nature, chocolat au lait, crème au kinder maxi et kinder maxi.

CRAZY BUENO : pâte nature, pâte à tartiner chocolat blanc-noisettes et kinder bueno.

MAXI GRANOLALA

Une belle assiette de fromage blanc Normand surmontée de granola maison avoine-amande-miel et de pommes cuites. 7€

Avec du Yaourt végétal +1€



PRODUITS
FRANÇAIS



FAIT-MAISON



SAVORY DISHES

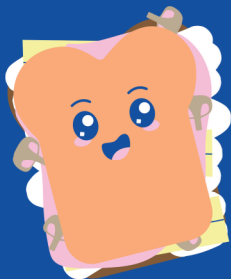
13€

Croques, toasts, and pancakes are served with a salad and vinaigrette.

CROQUE SANDO

DE LUXE

Between two slices of our Japanese-style milk bread: cooked ham, raw-milk Morbier (AOP), and a béchamel sauce with mushrooms and black truffle.



MADAME

Between two slices of our Japanese milk bread: fried egg, paprika, raw-milk AOP Morbier cheese, and a béchamel sauce with mushrooms and black truffle.

VEGGIE!

GRILLED CHEESE

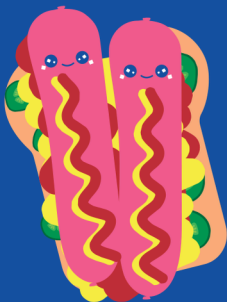
Between two slices of our Japanese-style milk bread: raw-milk AOP Morbier, Cheddar, and caramelized onions.

VEGGIE!

FLUFFY TOAST

HOT DOG

On a slice of our Japanese milk bread: smoked Montbéliard sausage, caramelized onions, crispy onions, pickles, homemade barbecue sauce, and mild Alsatian mustard.

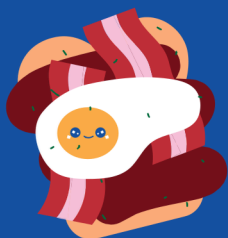


POTI - TOAST

On a slice of our Japanese milk bread: garlic and thyme-roasted red kuri squash, caramelized onions, smoked raclette and a fried egg.

VEGGIE!

FLUFFY FRENCH TOAST



On a slice of French toast: crispy smoked pork belly marinated in honey, whole-grain mustard, and smoked paprika; fried egg; organic maple syrup; chives; and smoked paprika.

Available in a vegetarian version with Morbier or grilled halloumi instead of smoked pork belly.

@FLUFFYSPARIS

Fluffy's

SWEET FRENCH TOAST

10€

An incredibly soft and indulgent version of a French culinary classic: French toast.

NUTÉ-QUOI?

A thick slice of our Japanese-style milk bread prepared "French toast" style, with homemade chocolate-hazelnut spread, roasted French hazelnuts, homemade whipped cream, and cocoa powder..



POMME CORN

A thick slice of our Japanese-style milk bread prepared "French toast" style, with cooked apples, homemade salted-butter caramel, popcorn, and homemade whipped cream.

GOURMANDISES



FLUFFY ROLLS

Ultra-soft rolls made from our Japanese milk bread dough:

CINNAMON : cinnamon and dark brown sugar. 3€

BABKA : Homemade chocolate-hazelnut spread.. 3,5€

POMME & CANNELLE : Cinnamon, cooked apples, and homemade salted butter caramel. 4,5€

COOKIE : a babka roll with a cookie on top 5€



CRAZY COOKIES

Crispy-chewy cookies just the way we like them:

DARK & SALT: plain dough, dark chocolate chips, and fleur de sel. 3€

3 CHOCOLATES: plain dough, milk, white, and dark chocolate chips. 3,5€

MILK & HAZELNUTS: plain dough, milk chocolate chips, and French hazelnuts. 3,5€

MATCHA & WHITE: matcha and white chocolate chips. 4€



COOL CAKES

Moist and ultra-soaked cakes:

LEMON & ROSE: lemon cake soaked in rose syrup, with a rose glaze. 4€

CHOCO & PEANUT BUTTER: Chocolate cake and peanut butter. 4,5€

COOKIES COEUR COULANT

CRAZY ROCHER : Plain dough, dark chocolate, and homemade spread.

CRAZY KINDER : Plain dough, milk chocolate, Kinder Maxi cream, and Kinder Maxi.

CRAZY BUENO : Plain dough, white chocolate-hazelnut spread, and Kinder Bueno.

MAXI GRANOLALA

A lovely bowl of Norman fromage blanc topped with homemade oat, almond, and honey granola and cooked apples. 7€

With plant-based yogurt +1€