

L'art du chocolat



LE BRUNCH TOUT INCLUS

AJOUTER €12 AU PRIX DE VOTRE PLAT POUR LE TRANSFORMER EN FORMULE BRUNCH TOUT INCLUS

ET OBTENEZ: une boisson, un bol de fruits, un panier de mini viennoiseries (croissant, gaufre, pancake, morceau de baguette), une dégustation de nos 6 chocolats et votre chocolat préféré décliné en plaisir chocolaté (ramequin, chocolat chaud, choco capuccino ou glace enrobée).

- Choisir son plat principal salé ou sucré (Voir pages 3 et 5)
- Choisir sa boisson
 Orange, pomme pressée, thé ou café (espresso, americano, café allongé).
- Place à la dégustation de nos chocolats
 (Rien de mieux que de goûter pour faire un choix
 éclairé!)
 Dégustez nos 6 chocolats et sélectionnez vos
 chocolats préférés.
- Composer votre plaisir chocolaté.
 Choisissez entre chocolat chaud, ramequin de chocolat, choco cappuccino et glace enrobée de chocolat et nous le préparerons avec le chocolat que vous aurez choisi lors de la dégustation.

inclus

Vous recevrez aussi : Mini-gaufre, mini-pancake, mini-croissant et fruits frais de saison



BRUNCH POUR ENFANT

Muffin breakfast (pain muffin, oeufs brouillés et cheddar), mini-gaufre, mini-pancake et fruits frais que votre enfant pourra tremper dans le chocolat de son choix.

— 16€

Jusqu'à 14 ans

LES SUBTILITES GUSTATIVES DE NOS CHOCOLATS

















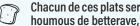
noir intense élégant noir frais acidulé lait tendre cacaoté lait sobre onctueux blanc doux fondant la surprise du chef

octs oca

PLATS SALES

Ajoutez €12 au prix de votre plat pour le transformer en formule brunch tout inclus. (Détails en page 2)

Gaufre saumon fumé 🦪	— 15€
Gaufre salée au parmesan, cream cheese aux herbes, saumon fumé, avocat, salade	
Tartine gourmande 🕜	— 14€
Écrasé d'avocat, fromage féta, tomates cerises, pickles d'oignons, olives noires, salade	
Grilled cheese 🕜	— 12€
Pain de mie, gouda, cheddar, oignons et champignons sautés, salade	
Œufs brouillés 🕜	— 11€
Pain de campagne, œufs brouillés, tomates, salade (avec bacon ou rillettes + 3 €)	
Club sandwich campagnard 🕜	— 16€
Pain de campagne, blanc de poulet, bacon (porc ou dinde), tomates, avocat, oignons, champignons sautés, gouda, salade et persillade	
Full breakfast 🦪	— 16€
Pain de campagne, œufs brouillés, tomates, rillettes de poulet, bacon (porc ou dinde), pommes de terre grenaille rôties	



Chacun de ces plats sera accompagné de salade, comté 18 mois, houmous de betterave, et fromage blanc.





SANDWICHS ET SALADES

EN SEMAINE DE 11H30 À 14H

— 8€

Blanc de poulet grillé, poivrons grillés, tomates séchées, roquette, cream cheese aux herbes, olives noires, filet d'huile d'olive et persillade

Saumon nordique

Saumon fumé, écrasé d'avocat, roquette, pickles d'oignon, cream cheese aux herbes

Veggie riviera

7€

Houmous de betterave, poivrons grillés, tomates séchées, roquette, féta émiettée

Salade fraîcheur

- 13€

9€

Quinoa, roquette, tomates séchées, avocat, fromage féta, carottes, poivrons grillés, fèves, graines de courge, raisins secs, amandes, vinaigrette basilic-miel et gingembre (avec saumon ou poulet + 4€)

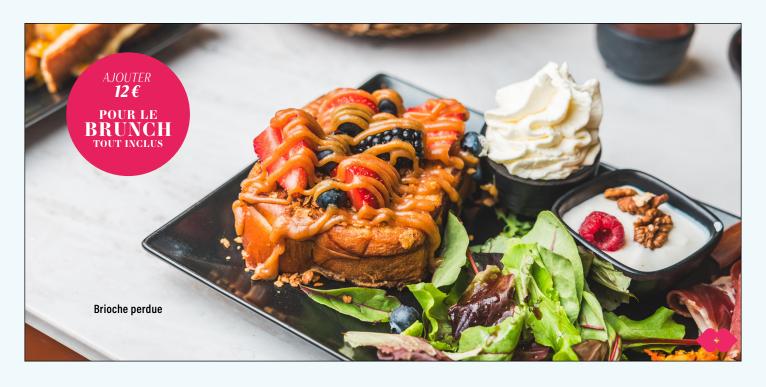
SUPPLEMENTS

Comté OU salade de carottes OU houmous de betterave OU quart d'avocat tranché OU jambon serrano	— 2€
Bacon (porc ou dinde) OU rillettes OU pommes de terre grenaille rôties	— 3€
Œufs brouillés OU blanc de poulet OU saumon fumé	— 4€



Poursuivez l'expérience Hoct&Loca à la maison en repartant avec l'une de nos 6 fondues au chocolat.

savourez nos chocolats et trempez-y fruits, gauffres, et toutes vos envies!



PLATS SUCRES

Ajoutez €12 au prix de votre plat pour le transformer en formule brunch tout inclus. (Détails en page 2)

Healthy bowl	— 11€	Le Volcan 🧇	— 14€
Purée d'açaï, graines de chia, lait d'amande, granola, graines de courge, coco râpée, myrtilles		Quatre pancakes surmontés d'une chute de ganache chocolatée, fruits frais	
Brioche perdue	— 11 €	Gaufre / crêpe H&L 🧇	— 10 €
Brioche façon pain perdu, granola, chantilly, caramel au beurre salé, fruits rouges		Gaufre ou crêpe, servie avec des fruits frais, glace vanille, chocolat fondu	
Gaufre Kilimandjaro 🧇	— 18€	Gaufre / crêpe classique 🧇	— 7€
Deux gaufres, deux chocolats fondus, brownie, glace vanille, noisettes		Gaufre ou crêpe, chocolat fondu	
La fondue classique 🧇	— 11 €	Les profiteroles	— 9€
Bol de fruits frais accompagné de deux chocolats fondus		Deux choux, glace vanille, ganache chocolatée, glace vanille	
La fondue XXL 🧇	— 19€		
Fruits frais, morceaux de gaufre et de crêpe, accompagnés de trois chocolats fondus			





SUPPLEMENTS -	
Noisettes concassées OU noix de coco râpée	— 1€
OU ramequin de chantilly OU praline rose	
OU vermicelles OU bretzel	
Ramequin de chocolat OU de glace vanille	— 3€
Bol de fruits frais OU panier de viennoiseries	— 6€
Chacun de ces plats sera accompagné d'un cho	colat que vous



Chacun de ces plats sera accompagné d'un chocolat que vous pouvez choisir parmi les cinq présentés à la page 2.



BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits

Eau minérale 50 cl 100 cl Évian ou San Pellegrino 2,50 € 4,00 €

Mimosa — 8 €





PATISSERIES MAISON

Cookies

Nos chocolats déclinés en cookie... — 3,50 € toujours frais du jour

Brownies

Chocolat au lait et noisettes

— 4,25 €

Trois chocolats

— 4,25 €

Chocolat blanc, framboises, poivre rose

Végan et sans gluten (chocolat noir)

VERSION GOURMANDE

Votre café ou chocolat chaud en version gourmande

Ajoutez 5,25 € au prix de votre boisson pour qu'elle vous soit servie accompagnée de trois gourmandises chocolatées





CAFES - CHOCOLATS CHAUDS

Chocolats chauds	S	M	L
Le classique	5,25€	7,50€	8,95€
Le végétal	6,25€	8,50€	9,95€
Lattés			
Café crème	3,95€	4,45€	4,75€
Cappuccino	4,05€	4,55€	4,95€
Café viennois	4,45€	4,80€	5,20€
Latté macchiato	-	4,80€	5,20 €
Cafés glacés			
Coldbrew	-	5,95€	-
Café frappé (espresso la glace vanille maison)	-	5,25€	-
Cafés choco			
Choco cappuccino	5,25€	5,95€	-
Café mocha	-	6,95€	-
Choco latte macchiato	-	6,95€	-
Expressos			
Expresso / Ristretto / Allongé / Américain	-	2,80€	-
Double	-	3,80€	-
Thés			
Thé Kusmi (demandez notre carte)		4,00€	
Suppléments			
Lait végétal, chantilly		1,00€	
Guimauves		2,00€	





GLACE ENROBEE

Glace enrobée S M L
Glace vanille maison enrobée 4,50 € 5,75 € 7,50 €
de chocolat

Un deuxième chocolat à 1,50 €

l'intérieur du cornet

Toppings :
Pistaches concassées 2,00 €

Noisettes concassées, noix de coco râpée, ramequin chantilly, praline rose,

vermicelles, bretzel



Licorne caramel

Notre glace vanille maison, coulis de caramel, morceaux de biscuit, mini cornet gaufré et vermicelles colorés — 7,50 €

COUPES GLACEES

Forêt noire

Notre glace vanille maison, insert de mousse chocolat noir et cerises — 7,50 €

Very brownie

Notre glace vanille maison, insert de quanche chocolat et morceaux de brownie — 7,50 €

GOURMANDISES GLACES

Esquimaux (VÉGAN)

Sorbet coco ou fruits rouges enrobé — 7,50 € du chocolat de votre choix

MILKSHAKE AU CHOCOLAT M L

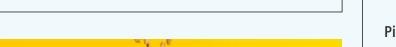
Votre choix de chocolat décliné 7,50 € 8,95 €

avec notre glace vanille maison

Café glacé

Coldbrew 5,95 € Café frappé (espresso la glace 5,25 €

vanille maison)





SANDWICHS GLACES

Pistache

Glace pistache servie entre deux génoises au chocolat, enrobée du chocolat de votre choix — 7,00 €

Petits fruits

Glace aux petits fruits servie entre deux génoises au chocolat, enrobée du chocolat de votre choix — 7,00 €





* Prix TTC Service compris

Tous les jours jusqu'à 11h30

COMMENCEZ LA JOURNÉE EN DOUCEUR AVEC NOTRE FORMULE PETIT DÉJEUNER :

- Une boisson : orange pressée, pomme pressée ou café (espresso, café allongé, americano)
- · Un bol de fruits frais
- Un panier de viennoiseries contenant un mini croissant, une mini gaufre, une mini pancake
- Un plaisir chocolaté à choisir parmi un ramequin de chocolat, un chocolat chaud (S), ou un choco cappuccino (S).



FORMULE DEJEUNER

Du lundi au vendredi - de 11h30 à 14h

Prolongez le plaisir du déjeuner...

Ajoutez 3€ au prix de votre plat salé, salade ou sandwich

et profitez de:

- Une boisson (évian 50cl, citronnade, thé glacé, bissap)
- Un dessert maison (petite glace enrobée ou cookie)

L'accord parfait pour un déjeuner tout en gourmandise. Offre valable sur tous les plats salés de la carte



EN PLEIN CENTRE DE PARIS

99 Rue de la Verrerie, 75004 Paris

Stations Métro: Châtelet-Les Halles et Hôtel de Ville

Heures d'ouverture :

Lundi au dimanche: 10h00 à 20h00

Tél.: 01 45 32 12 09



CANAL SAINT MARTIN

47 rue Lucien Sampaix, 75010 Paris

Stations Métro: République et Jacques Bonsergent

Heures d'ouverture :

Lundi et mardi : fermé

Mercredi au vendredi : 09h à 18h30 Samedi et dimanche : 09h à 19h

Tél.: 01 40 35 97 66

