


Hoet & Loça




**LUNCH
MENU**

À partir de / From
10€

L'art
du brunch

Le
**BRUNCH
TOUT
INCLUS**

Ajouter 12 €
au prix de votre
plat principal



LE BRUNCH TOUT INCLUS THE ALL-INCLUSIVE BRUNCH

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

ADD €12 TO YOUR MAIN DISH
TO UPGRADE IT TO THE ALL-INCLUSIVE BRUNCH

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).

- 1 Choisir son plat principal salé ou sucré (Voir pages 3 et 5)
- 2 Choisir sa boisson
Orange, pomme pressée, thé (Kusmi Tea : English Breakfast, Thé Noir d'Asie, Detox Maté Pamplemousse, Vert Menthe, Infusion Verveine, Infusion Camomille) ou café (espresso, americano, café allongé).
- 3 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.
- 4 Composer votre plaisir chocolaté.
Choisissez entre un chocolat chaud, un ramequin de chocolat, un choco cappuccino et une 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

OFFRE SEMAINE

* Du lundi au vendredi (hors jours fériés), doublez votre plaisir chocolaté avec un deuxième plaisir chocolaté offert à l'achat de toute formule brunch tout inclus !



BRUNCH POUR ENFANT

Jusqu'à 14 ans

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 €

LES SUBTILITES GUSTATIVES DE NOS CHOCOLATS

CHOCOLATS
GRANDS CRUS



Daloo70

noir
intense
élégant

Paraíso63

noir
frais
acidulé

Caraiïbe41

lait
tendre
cacaoté

Noisetté

lait
sobre
onctueux

**Dulce
de Leche**

blanc
doux
fondant

**Chocolat
du mois**

la
surprise
du chef



CHOCOLATS
GOURMANDS

Hoet & Loeca

PLATS SALES SAVORY DISHES

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

ASSIETTES COMPLETES

Gaufre saumon fumé  — 15 €

SMOKED SALMON WAFFLE

Gaufre salée au parmesan, cream cheese aux herbes, saumon fumé, avocat, salade

Tartine gourmande  — 14 €

AVOCADO TOKST

Écrasé d'avocat, fromage féta, tomates cerises, pickles d'oignons, olives noires, salade

Guédille au Crabe  — 16 €

CRAB ROLL

Pain brioché, chair de crabe, mayonnaise au citron vert et ciboulette

Œufs brouillés  — 11 €

SCRAMBLED EGGS


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, houmous de betterave, comté, et fromage blanc.



Guédille

SANDWICHS ET SALADES

Sandwich Poulet Méditerranéen — 9 €

MEDITERRANEAN CHICKEN SANDWICH

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

Sandwich Saumon nordique — 10 €

NORDIC SALMON SANDWICH

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

Sandwich Veggie riviera — 7 €

VEGGIE RIVIERA SANDWICH

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

Grilled Cheese  — 12 €

GRILLED CHEESE

Pain de mie, gouda, cheddar, salade, oignons et champignons sautés

Salade fraîcheur — 13 €

FRESH SALAD

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 €)

Composez votre formule déjeuner (plat + boisson + dessert).
Tous les détails au dos de la carte.

Build your own lunch combo (main course + drink + dessert). Full details on the back of the menu.

SUPPLEMENTS

EXTRAS

Comté ; houmous de betterave
OU quart d'avocat tranché — 2 €

Bacon (porc ou dinde) ; rillettes
OU pommes de terre grenaille rôties — 3 €

Œufs brouillés ; blanc de poulet
OU saumon fumé — 4 €



Gaufre saumon fumé



Découvrez nos

BOISSONS MATCHAS

Discover our Matcha Drinks


AJOUTER
12€
POUR LE
BRUNCH
TOUT INCLUS



PLATS SUCRES

SWEET DISHES

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

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



Gaufre Kilimandjaro

SUPPLEMENTS EXTRAS

Noisettes concassées; noix de coco râpée; ramequin de chantilly; praline rose; vermicelles OU bretzel	— 1 €
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 chocolat que vous pouvez choisir parmi les cinq présentés à la page 2.

Hoet & Loeca

BOISSONS MATCHA MATCHA DRINKS

Iced Latte Matcha	— 4,95 €
Matcha Frappé	— 5,25 €
Matcha Latte	— 4,95 €




BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Jus de fruits FRESH JUICES			
orange / pomme fraîchement pressée	—	4,00 €	
Citronnade / thé glacé / bissap	—	3,50 €	
Eau minérale MINERAL WATER	50 cl	100 cl	
Évian ou San Pellegrino	3,00 €	4,50 €	
Mimosa	—	8 €	



PÂTISSERIES MAISON HOMEMADE PASTRIES

Cookies		
Nos chocolats déclinés en cookie...	—	3,50 €
Brownies		
Chocolat au lait et noisettes	—	4,25 €
Trois chocolats	—	4,25 €
Chocolat blanc, framboises, poivre rose	—	4,25 €
Végan et sans gluten (chocolat noir) 	—	4,75 €

CAFES - CHOCOLATS CHAUDS COFFEES - HOT CHOCOLATES

Chocolats chauds HOT CHOCOLATES	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 ICED COFFEES

Coldbrew	-	5,95 €	-
Café frappé (espresso la glace vanille maison)	-	5,25 €	-

Cafés choco CHOCO COFFEES

Choco cappuccino	5,25 €	5,95 €	-
Café mocha	-	6,95 €	-
Choco latte macchiato	-	6,95 €	-

Espressos

Espresso / Ristretto / Allongé / Américain	-	2,80 €	-
Double	-	3,80 €	-

Thés (Kusmi Tea)

English Breakfast, Thés Noirs d'Asie, Detox Maté Pamplemousse, Vert Menthe, Infusion Verveine, Infusion Camomille	4,00 €		
---	--------	--	--

Suppléments EXTRAS

Lait végétal, chantilly	1,00 €
Guimauves	2,00 €



Hoet & Loeca

GLACE ENROBEE DIPPED ICE CREAMS

Glace enrobée CHOCOLATE DIPPED ICE CREAM	S	M	L
Glace vanille maison enrobée de chocolat	4,50 €	5,75 €	7,50 €
Un deuxième chocolat à l'intérieur du cornet		1,50 €	
Toppings :			
Pistaches concassées		2,00 €	
Noisettes concassées, noix de coco râpée, ramequin chantilly, praline rose, vermicelles, bretzel		1,00 €	



GOURMANDISES GLACES FROZEN DELIGHTS

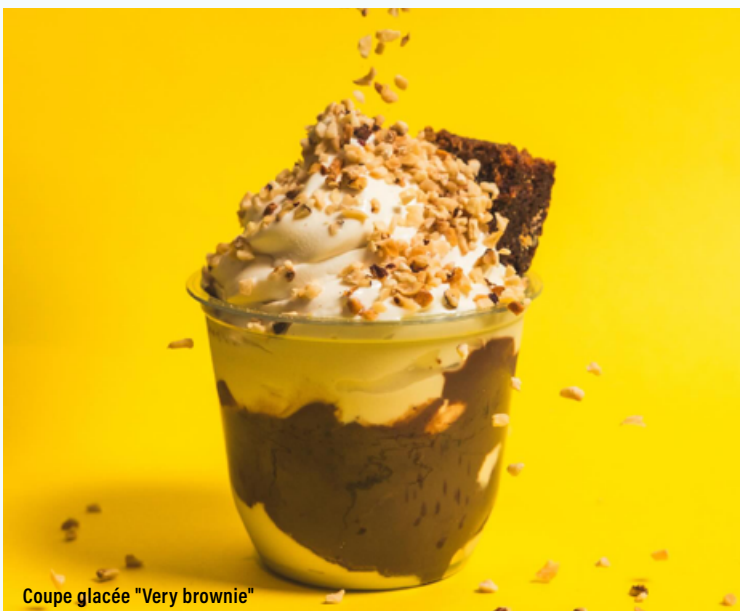
Esquimaux (VÉGAN) ICE CREAM BAR (VEGAN)			
Sorbet coco ou fruits rouges enrobé du chocolat de votre choix	—	7,50 €	
MILKSHAKE AU CHOCOLAT CHOCOLATE MILKSHAKE	M	L	
Votre choix de chocolat décliné avec notre glace vanille maison	7,50 €	8,95 €	
Matcha Frappé		5,25 €	
Café glacé ICED COFFEE			
Coldbrew		5,95 €	
Café frappé (espresso la glace vanille maison)		5,25 €	

COUPES GLACEES FROZEN DELIGHTS

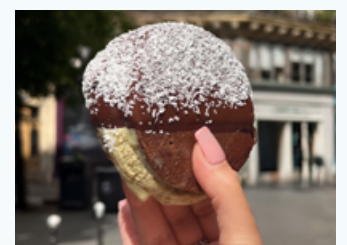
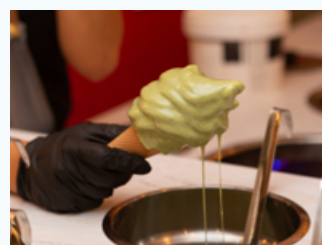
Licorne caramel CARMEL UNICORN	—	7,50 €
Notre glace vanille maison, coulis de caramel, morceaux de biscuit, mini cornet gaufré et vermicelles colorés		
Forêt noire BLACK FOREST	—	7,50 €
Notre glace vanille maison, insert de mousse chocolat noir et cerises		
Very brownie	—	7,50 €
Notre glace vanille maison, insert de ganache chocolat et morceaux de brownie		
Banana Split	—	7,50 €
Notre glace vanille maison, ganache chocolat, demi-banane caramélisée et fruits rouges de saison.		

SANDWICHES GLACES ICE CREAM SANDWICHES

Pistache	—	7,00 €
Glace pistache servie entre deux gâteaux au chocolat, enrobée du chocolat de votre choix		
Petits fruits	—	7,00 €
Glace aux petits fruits servie entre deux gâteaux au chocolat, enrobée du chocolat de votre choix		



Coupe glacée "Very brownie"



** Prix TTC Service compris

Hoet & Loea

FORMULE PETIT DÉJEUNER BREAKFAST MENU

Tous les jours jusqu'à 11h30

COMMENCEZ LA JOURNÉE EN DOUCEUR AVEC
NOTRE FORMULE PETIT DÉJEUNER :

- Une boisson : orange pressée, pomme pressée, thé (Kusmi Tea : English Breakfast, Thés Noirs d'Asie, Detox Maté Pamplemousse, Vert Menthe, Infusion Verveine, Infusion Camomille) 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
PETIT
DÉJEUNER
TOUT INCLUS
12€

FORMULE DÉJEUNER LUNCH MENU

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 (évia 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



Formule
DÉJEUNER
TOUT INCLUS
dès 10€



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