



SOEURS
MENÚ

CANTINE & COFFEE SHOP

LA HISTORIA DE “HERMANAS” ES, ANTE TODO, UNA HISTORIA DE FAMILIA...

Dos hermanas, Emilie y Mathilde, rodeadas y apoyadas por un equipo familiar, y con la ambición de crear un lugar cálido y acogedor para degustar sus productos sanos, orgánicos, deliciosos y caseros.



Prestamos una atención muy especial a la calidad de nuestros productos.

Proceden de la agricultura orgánica, y privilegiamos las frutas y verduras de la temporada, lo más cercano posible a los productores y a la naturaleza.



EL ALMUERZO

PARA LLEVAR

PARA COMER
AQUI

LAS ENTRADAS

SOPA DEL DÍA 30cl*   4€ 6€

ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS   4€ 6€

LOS PLATOS

PLATO DEL DÍA* 11,50€ 13,50€

PLATO DE BATATAS  11,50€ 13,50€

Batatas y zanahorias asadas con hierbas de Provenza, huevo frito, feta asada, almendras y semillas.

Servido con sus verduras crudas de temporada

BOL DE ASIA  11,50€ 13,50€

Espaguetis, zanahorias y col rallado, cilantro, menta, tofu ahumado, cacahuets, semillas de sésamo

Servido con salsa de soja y limón

QUICHE DEL DÍA 11,50€ 13,50€

Servido con verduras crudas de temporada, almendras y semillas

BOL DE LA TEMPORADA   11,50€ 13,50€

Brotos de espinacas, zanahorias, col, papas baby al horno, brócoli y coliflor al horno, tofu ahumado, manzanas, granada, semillas y almendras

Servido con vinagreta

PLATO DEL JARDÍN  11,50€ 13,50€

Ensalada verde, verduras crudas de temporada, feta asada, huevo duro, frutas, almendras, semillas, menta

Servido con vinagreta

ENSALADA DE AGUACATE Y 11,50€ 13,50€

LENTEJAS  

Ensalada verde, lentejas verdes de Puy, aguacate, zanahorias, cebollas rojas, endivias, perejil, almendras, semillas

Servido con vinagreta

Opciones adicionales: atún (+2€), sardinas (+2€), huevo (+1€), feta (+1€)

MENÚ DEL MEDIODÍA

	PARA LLEVAR	PARA COMER AQUI
SOPA 50CL + ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS+ PAN	12,50€	14,50€
ENTRADA + PLATO	14,50€	16,50€
PLATO + POSTRE	14,50€	16,50€
ENTRADA + PLATO + POSTRE	18€	20€

Pequeño pan de cereales 0,40€

ACOMPÑE SU MENÚ DEL MEDIODÍA CON
UNA BEBIDA CALIENTE +2€

Café de especialidad: café de filtro, expreso, largo

Tés excepcionales

Infusiones

ACOMPÑE SU MENÚ DEL
MEDIODÍA CON UN ZUMO NATURAL
EXPRIMIDO DEL DÍA +3,50€

consultar pizarra - 20cl

LOS POSTRES

TARTELETA DEL DÍA	4€
CAKE DEL DÍA	4€
CAKE DE CHOCOLATE 	4€
COOKIES	4€
CREMA DE COCO CON SEMILLAS DE CHÍA Y FRUTAS  	4€
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA  	4€
QUESO BLANCO con compota o crema de castaña 	4€
ARROZ CON LECHE 	4€
CRUMBLE DE MANZANA	4€
PANNACOTTA 	4€
GRANOLA Queso blanco o yogur de soja acompañado de granola y frutas frescas 	4€

Los postres varían todos los días.
Consulte la selección del día en la vitrina.

BEBIDAS FRÍAS

ZUMO DE FRUTAS NATURALES 20cl	4,50€
SHOT DE ESPIRULINA	+1€
Mezcla: espirulina, guaraná, acerola	
ZUMO DE NARANJA NATURAL 20cl	4€
TÉ HELADO 20cl	3€
HIBISCO Y MENTA 20cl	3€
COLA ZERO 33cl	4€
LIMONADA ORGÁNICA 33cl	4€
AGUA MINERAL O GASEOSA 50cl	2,50€

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ESPRESSO	2,50€
DOBLE ESPRESSO	3,50€
CAFÉ LARGO	3€
CAPUCHINO	4,50€
LATTE, CHAI LATTE, MOGGA CHA LATTE	4,50€
CAFÉ DE FILTRO MOCCAMASTER	3€
CHOCOLATE CALIENTE	4,50€

TÉS DE EXCEPCIÓN ASTHÉYA

• Té verde (sencha, jazmín)	4,50€
• Té negro (chai masala, darjeeling, frutos rojos, earl grey)	4,50€

<u>INFUSIONES</u>	4,50€
-------------------	-------

LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

	La copa 20cl	La botella 75cl
VINO BLANCO	5€	22€
CERVEZA RUBIA 33cl		6€



Nuestros platos son caseros y a base de productos frescos.
Nuestra carta cambia regularmente según las estaciones.

Nuestra cocina utiliza regularmente los 14 alérgenos
reconocidos.

Los precios indicados incluyen IVA y servicio.

IL N'Y A POINT DE RECETTE POUR
EMBELLIR LA NATURE.
IL NE S'AGIT QUE DE VOIR.

Auguste Rodin



Sœurs Paris



Sœurs Restaurant



sœurs_restaurant

27 Rue Cambacérès 75008 Paris

Lundi au Vendredi

8h - 15h