

All Day Menu

Brunch Classics

Notorious BEC Bacon, cheddar, œufs brouillés sur bun, un classic New Yorkais! Servi avec pdt ou salade **16**

Greenback Avocado Toast Avocat, pain au levain, garniture de saison. Servi avec pdt ou salade **(VG) 16.5**

Chicken and Waffles Poitrine de poulet croustillante, gaufre au la vanille, beurre d'érable chaud **16.5**

The Cure (Aka Full English) 2 œufs au choix, bacons, haricots, pommes de terre, toasts **(GF) 16**

Chef Specials

Best Hashbrown Ever! Hashbrown maison, gravlax saumon, labneh, oignon mariné, câpres **(VG) 15**

Glittering Goldie Confit de canard, pommes de terre rôties et légumes hachés œuf au plat. Un mot, Dingue! **(GF) 16.5**

Add ons: Bacon + 2.5, gravlax de saumon +4.5, avocat + 2, oeuf au choix +2, cheddar +2

Signature Sandwiches

Servi avec frites ou salade

Blue Ribbon Bun Poulet frit, jambon de paris, gruyere, moutarde au mieul, sur bun briochée **16.5**

The Original Sailor Man Poulet frit, bacon, cheddar, laitue, hashbrown cornichons, aïoli sur bun briochée **17**

Duck Confit Club Confit de canard, bacon, cheddar, aioli, de laitue, de tomate sur une brioche toasté **18**

Sandwich du Semaine Inspiration dingue new york. Toujours délicieux. Quantités limitées ! **17**

Market Bowls

Build Your Own Market Bowl Choix de une protéines, deux accompagnements et un dip **(V / GF)**

Protéines : Poulet grillé ou Poulet frit (17€) Falafel (16€) Saumon grillé (19€)

Accompagnements : Patates douces, brocoli roti, Salade du kale, Quinoa, riz, frites

Dips : Labneh

les accompagnements peuvent changer en fonction de ce qui arrive du marché

Signature Sweets

Tout est fait maison et délicieux

Million Dollar Carrot Cake Gâteau aux carottes, glaçage au fromage frais, tuile de cornflakes **(V) 5**

Cinnamon Rolls Nos célèbres petits pains à la cannelle, disponibilité limitée **(V) 5**

GG YO! Yaourt grec, granola maison, fruits de saison **(V) 9**

Down Under Pain au banane toastés, fruits de saison, sirop de passion, miel **(V) 10**

Sunday Pancakes Nos célèbres pancakes choix du chocolat chip ou avec fruits de saison **14 /15**

Pastry Counter Sélection quotidienne au comptoir, toujours délicieuse **(V)**

GF : Sans gluten, **V :** Végétarien, **VG :** Végétalien

Nous sommes un restaurant d'inspiration mondiale et le saveurs de New York, Créé par Ali et Isabelle en 2018. Nous utilisons des ingrédients de la plus haute qualité. Il se peut que nous soyons en rupture de stock. Nous préférons réduire les déchets et l'impact sur l'environnement. We hope you enjoy.

Laissez-nous organiser votre prochain événement
Traiteur & Events: hello@sundayinsoho.com

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Soft & Sweet

GOOD VIBES SERVED DAILY

SUNDAY IN SOHO

RESTAURANT AND CAFE

Cold Pressed Juice

Jus Pomme 6

Jus Orange 5

Sweet Goodness

Pastry Counter

Cookies: Pépites de chocolat, pistache chocolat noir, Red Velvet Reeses **4**

Gluten Free Brownies **4** Banana Bread **4.5**

Cinnamon Rolls or Morning Buns **5** Carrot Cake **4.5**

Red Velvet **4.5**

From the Kitchen

Down Under Pain de banane toastés, fruits de saison, syup de passion, miel **10**

GG Yo! Granola Bowl Yaourt grec, granola maison, fruits de saison **9**

Sunday Pancakes Choix du choco chip ou fruits de saison **14.5 / 15**

Apple Crumble Waffle Pomme caramelize et crumble **13.5**

Coffee & Tea

Lait amande ou avoine +1

Espresso 2.5

Allongé 3

Americano, macchiato 3.5

Cappuccino, Latte 5

Flat White 5

Matcha Latte 5

Chai Latté 5

Hot Chocolate 5

English Breakfast 5

Earl Grey, Mint Tea 5

Artisanal Beverages

Artisanal Sodas

Lemonaid Ginger 5

Lemonaid Fruit de passion 5

Caravelle Retro Cola 5

Artisanal Teas

Charitea Green Tea 5

Charitea Mate 6

Microbrew Beers

Cool Kids, NEIPA 44cl **7.5**

4507, Pale Ale 44cl **7.5**

Electric Relaxation, Pale Ale 33cl **6.5**

Dirty Chai Porter Caravelle, 33cl **6**