

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



YOUR CHOICE OF VIENNOISERIE WITH JAMS BY LA CHAMBRE AUX CONFITURES

butter croissant or pain au chocolat	3€
baguette	3.5€
gluten free bread	4.5€

SELECTION OF HOUSEMADE CAKES 4-6€ your choice of the day please ask your server

APPLE & COCONUT BIRCHER * (VEGAN)	8€
caramelised pineapple, macerated blackberries, crushed pistachios	

ARROZ CON LECHE (V + GF)	8€
strawberry confiture, fresh strawberries	

THE CONTINENTAL (V)	13€
passionfruit curd yoghurt, blueberries, oat & seed granola, croissant, apple crumble, petit orange juice	

BAKED TOFU * (VEGAN)	13€
smoked tofu, chipotle cauliflower puree, cashew cream, cherry tomatoes, crispy kale	

MUSHROOM VOL-AU-VENT (V)	14€
mushroom stroganoff, manchego, pickled red onions, mache & crispy shallot salad, 64°C eggs, baguette	

BAKED EGGS *	14€
UN —roasted zucchini & asparagus, creamed leek, gruyère cheese, black garlic, roasted pinenuts (V)	

DEUX — chorizo, confit potato, piquillo pimientos,
manchego, toasted almonds, aioli

CLASSIC CROQUE MADAME	14.5€
farm ham, gruyère bechamel, herby slaw, fried egg	

SCRAMBLED EGGS *	15€
bacon, blackened corn pico de gallo, avocado, chive crème fraîche, baguette	
NO BACON? NO WORRIES!	-2€

FRIED BRIOCHE	15€
dulce de leche pannacotta, caramelised banana, peanut nougatine, blueberries, biscoff crumbs	

HOT SMOKED SALMON (GF)	15€
salad lyonnaise, caperberries, pickled onions, 64°C eggs, baguette	

PULLED PORK BUN	15€
5 spice pulled pork, pickled vegetables, coriander, fried egg, fried sesame sticky rice cake, brioche bun	

BENEDICT *	15€
orange & Pedro Ximénez beef brisket, sticky onion, tarragon bearnaise, water cress, 64°C eggs, brioche bun	

MERCHANDISE

OUR BOOK "NO EGGS ON TOAST"	40€
available in pink or green	

TOTE BAG	18€
----------	-----

MARKET LANE 250g BEANS "MARIMBUS"	14€
-----------------------------------	-----



NOTE:

(V) = VEGETARIAN

(VG) = IS OR CAN BE MADE VEGAN

* = CAN BE MADE GLUTEN FREE, 1€ ADDITIONAL

OR TAG: #NOEGGSONTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



COFFEE BY MARKET LANE MELBOURNE

espresso, short macchiato	1.9€
long black, long macchiato,	2.9€
double espresso	2.9€
batch brew	3.1€/4.1€
piccolo	2.4€
cappuccino, café latte	2.8€/3.8€
flat white	3.3€
iced latte	3.8€
cold brew	4.5€

minor figures oat milk + .30c

extra shot + 1€

We use Marimbus Espresso Roast,

Espresso coffee by guest roasters

Organic milk supplied by La Selvatana

SPARKLING WATER / FILTERED WATER
UNLIMITED PER PERSON 1€

TEA IN A POT BY SANS & SANS 4€
irish breakfast / earl grey imperial / green tea /
camomile / equilibrio infusion, fresh mint

HOUSE MADE CHAI LATTE 4.5€
cardamom, cinnamon, black pepper
dirty chai + 1€

MATCHA LATTE 4.5€

HOUSEMADE ICED TEA 4.5€
earl grey infused with lemon & mint on ice

HOT CHOCOLATE / MOCHA 4.8€
58% dark Callebaut

VEGAN HOT CHOCOLATE / MOCHA 4.8€
58% dark Callebaut, tahini, oat milk

ICED COFFEE / MOCHA / CHOCOLATE /
CHAI WITH ICE CREAM 4.8€

CARAVELLE DRINKS 330ML 3.5€
citrus cola / pink lemonade / orange &
passionfruit

JUICE BY THE GLASS 3.5€
orange / apple, cucumber, spinach & lemon

LAVENDER LEMONADE 4.5€
sparkling water, lavender & lemon

COCKTAIL JUGS 24€
Cava Sangria / Lavender Gimlet

COCKTAILS 9€

FRENCH 75 – Gin Mare, cava, lemon juice, simple
syrup

ESPRESSO MARTINI – El Afilador coffee liquor,
Absolut vodka, simple syrup

BLOODY MARY – absolut vodka, spiced tomato
juice, lemon, celery

GINGER MULE – absolut vodka, rhubarb, ginger,
lime

BOOZY HOT CHOCOLATE - dark chocolate, milk,
cassis, cointreau & chocolate shard

BEER DOSKIWI BREWING GIRONA
New Zealand Pilsner 440ml 4.5€
Hazy IPA 440ml 5.5€

WINE

Glass 12 Ctl 4.5€ / Bottle 75 Ctl 22€

WHITE Mas Candí-Ovella Negra, Penedés 2021

RED Joan d'Anguera-Planella, Montsant, 2020

CAVA

Glass 12 Ctl 5.5€ / Bottle 75 Ctl 28€
Mas Candí-Tinc Set, Penedés, 2021

VERMUT Casa Mariol vermut negre Macabeu 4€

CAVA MIMOSA 6.5€

NOTE:

(V) = VEGETARIAN

(VG) = IS OR CAN BE MADE VEGAN

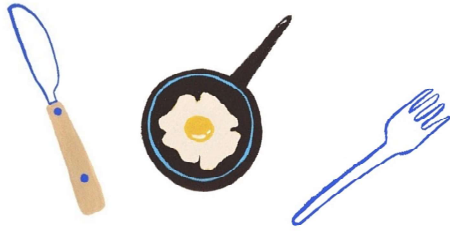
* = CAN BE MADE GLUTEN FREE, 1€ ADDITIONAL



@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSONTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



LA VOSTRA ELECCIÓ DE VIENNOISERIE AMB MELMELADES LA CHAMBRE AUX CONFITURES

croissant de mantega o pain au chocolat 3€
baguette 3.5€
pà sense gluten 4.5€

PASTELES CASEROS 4-6€
selecció del dia, pregunta'ns

BIRCHER DE POMA & COCO (GF + VEGÀ) 8€
pinya caramelitzada, mores macerades,
festuc molt

ARRÒS AMB LLET (V + GF) 8€
confitura de maduixa, maduixes fresques

EL CONTINENTAL (V) 13€
iogurt a la crema de fruita de la passió,
mores, granola de civada & llavors, croissant,
crumble de poma, petit suc de taronja

TOFU AL FORN * (VEGA) 13€
puré de coliflor amb xipotle, tomàquets xerry
rostits, crema d'anacards, kale cruixent

VOL-AU-VENT DE BOLETS (V) 14€
stroganoff de bolets, formatge manxec, ceba
vermella envinagrada, amanida de canonges,
xalotes, ous a 64°C

OUS AL FORN (GF) 14€
UN — carbassó i espàrrec bresat, crema de porro,
formatge gruyere, all negre, piñons torrats (V)

DEUX — xoriço, patata confitada, pebrots de
piquillo, formatge manxec, ametlles torrades, allioli

CLASSIC CROQUE MADAME 14.5€
pernil de granja, beixamel de gruyère,
amanida de col i herbes, ou ferrat

OUS REMENATS (GF) 15€
bacó, pico de gallo de panís brassejat, alvocat,
crème fraiche de cibulet, baguette
NO BACON? NO WORRIES! -2€

FRIED BRIOCHE 15€
pannacotta de dolç de llet, banana
caramelitzada, nougatine de cacahuet,
nàbius, molles de biscoff

SALMÓ CURAT CALENT (GF) 15€
amanida lyonnaise, taperots, ceba envinagrada, ous
a 64°C, baguette

PULLED PORK BUN 15€
porc esqueixat 5 espècies, vegetals encurtits,
coriandre, ou ferrat, pastís fregit amb sèsam i
arrós glutinós, pà brioix

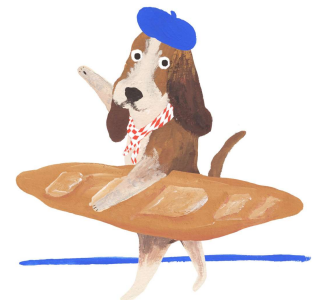
BENEDICT (GF) 15€
brisket de vedella amb taronja & Pedro Ximénez,
ceba cruixent, bearnesa d'estragó, créixens, pà
brioix

MERCHANDISE

EL NOSTRE LLIBRE
"NO EGGS ON TOAST" 40€

TOTE BAG 18€

CAFÉ MARKET LANE 250G "MARIMBUS"
MEZCLA 14€



Bon Appétit

NOTA: (V) = VEGETARIÀ

VEGA = VEGÀ

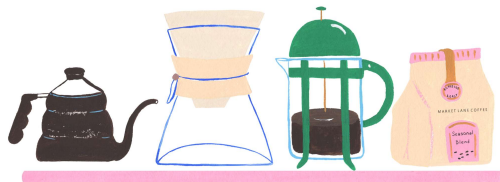
* EL PLAT ES POT FER SENSE GLUTEN

PA SENSE GLUTEN 1€ ADDICIONAL

@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGS ONTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



COFFEE MARKET LANE MELBOURNE

espresso, macchiato corto	1.9€
largo negro, largo macchiato, doble	2.9€
batch brew	3.1€/4.1€
piccolo	2.4€
capuchino, latte	2.8€/3.8€
flat white	3.3€
iced latte	3.8€
cold brew	4.5€

carrega de café + 1€
llet de civada minor figures + 30c
Utilitzem el nostre Marimbus Espresso per als nostres cafès amb llet, per a l'espresso torrefactors convidats
Llet ecològica proveïda per La Selvatana

TÉ IN A POT, DE SANS & SANS 4€
irish breakfast / earl grey imperial / tè verd sencha mai / camamilla / infusió equilibri / menta fresca



EL NOSTRE CHAI LATTE 4.5€
cardamom, canyella, pebre negre
dirty chai + 1€

MATCHA LATTE 4.5€

ICED TEA FET A CASA 4.5€
earl grey infusionat amb llimona & menta

CHOCOLATE CALIENTE / MOCHA 4.8€
58% Callebaut xocolata negra

CHOCOLATE CALIENTE VEGA / MOCHA 4.8€
58% dark Callebaut, tahini, llet de civada

ICED COFFEE / MOCHA / CHOCOLATE / CHAI 4.8€
gelat de vainilla, llet, cafè, xocolata

REFRESCOS CARAVELLE 330ML 3.5€
citrus cola / pink lemonade / taronja & fruita de la passió

JUICE BY THE GLASS 3.5€
taronja
verd - poma, cogombre, espinacs & llimona

LLIMONADA DE LAVANDA 4.5€

COCKTAILS PER GERRA 24€
cava sangria / lavender gimlet

CAVA MIMOSA 6.5€

COCKTAILS 9€

FRENCH 75 – Gin Mare, cava, suc de llimona
ESPRESSO MARTINI – licor de cafè el Afilador, vodka

BLOODY MARY – vodka, suc de tomàquet especiat, llimona, api

JENGIBRE MULE – vodka, ginebre, ruibarbre, lima

BOOZY HOT CHOCOLATE – xocolata, llet, cassis, cointreau

BEER DOSKIWI BREWING GIRONA
New Zealand Pilsner 440ml 4.5€
Hazy IPA 440ml 5.5€

WINE
Copa 12 Ctl 4.5€ / Ampolla 75 Ctl 22€
BLANCS Mas Candí-Ovella Negra, Penedès
NEGRES Joan d'Anguera-Planella, Montsant

CAVA
Copa 12 Ctl 5.5€ / Botella 75 Ctl 28€
Mas Candí-Tinc Set, Penedès
VERMUT - Casa Mariol Negre Macabeu 4€
AIGUA FILTRADA / AIGUA AMB GAS
IL·LIMITADA PER PERSONA 1€

NOTA: (V) = VEGETARIÀ
VEGA = VEGÀ
* EL PLAT ES POT FER SENSE GLUTEN
PA SENSE GLUTEN 1€ ADDICIONAL



@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSINTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



TU ELECCIÓN DE VIENNOISERIE CON MERMELADAS LA CHAMBRE AUX CONFITURES

croissant de mantequilla o pain au chocolat 3€
baguette 3.5€
pan sin gluten 4.5€

PASTELES CASEROS 4-6€
selección del día, pregúntanos

BIRCHER MANZANA & COCO (VEGANO) 8€
piña caramelizada, moras maceradas, pistacho molido

ARROZ CON LECHE (V + GF) 8€
confitura de fresa, fresas frescas

EL CONTINENTAL (V) 13€
yogurt a la crema de fruta de la pasión, moras, granola de avena & semillas, croissant, crumble de manzana, pequeño zumo de naranja

TOFU AL HORNO *(VEGANO) 13€
puré de coliflor con chipotle, tomates cherry asados, crema de anacardos & kale crujiente

VOL-AU-VENT DE SETAS (V) 14€
stroganoff de setas, queso manchego, cebolla roja encurtida, huevos a 64°C, ensalada de canónigos & chalotas

HUEVOS AL HORNO (GF) 14€
UN — calabacín y espárrago braseado, crema de puerro, queso gruyere, ajo negro, piñones tostados (V)

DEUX — chorizo, patata confitada, pimientos de piquillo, queso manchego, almendras tostadas, alioli

CROQUE MADAME 14.5€
jamón de granja, bechamel de Gruyère, ensalada de col y hierbas, huevo frito

HUEVOS REVUELTOS *(GF) 15€
beicon, pico de gallo de maíz braseado, aguacate, crème fraîche de cebollino, baguette
NO BACON? NO WORRIES! -2€

FRIED BRIOCHE 15€
pannacotta de dulce de leche, banana caramelizada, nougatine de cacahuete, arándanos, migas de biscof

SALMÓN CURADO CALIENTE (GF) 15€
ensalada lyonnaise, alcaparras, cebolla encurtida, huevos a 64°C, baguette

PULLED PORK BUN 15€
cerdo desmechado, 5 especias, vegetales encurtidos, cilantro, huevo frito, pastel frito con sesamo y arroz glutinoso, pan brioche

BENEDICT (GF) 15€
brisket de ternera con naranja & Pedro Ximénez, cebolla crujiente, bearnesa de estragón, berros, pan brioche

MERCHANDISE

NUESTRO LIBRO "NO EGGS ON TOAST" 40€

TOTE BAG 18€

CAFÉ MARKET LANE 250G "MARIMBUS" MEZCLA 14€



NOTAS: (V) = VEGETARIANO

VEGANO = VEGANO

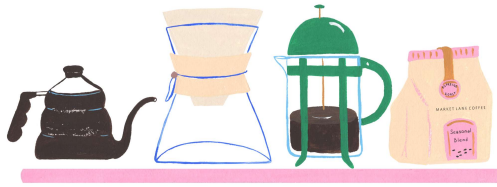
* EL PLATO SE PUEDE HACER SIN GLUTEN

PAN SIN GLUTEN 1€ ADICIONAL

@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSONTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



COFFEE MARKET LANE MELBOURNE

espresso, macchiato corto	1.9€
largo negro, largo macchiato, doble	2.9€
batch brew	3.1€/4.1€
piccolo	2.4€
capuchino, latte	2.8€/3.8€
flat white	3.3€
iced latte	3.8€
cold brew	4.5€

leche de avena Minor Figures + .30c.

carga de café + 1€

usamos la mezcla de Marimbus Espresso para nuestros cafés con leche. Para los espressos usamos tostadores invitados.

Leche ecológica suministrada por La Selvatana

TÉ IN A POT, DE SANS & SANS	4€
irish breakfast / earl grey imperial / té verde sencha mai / manzanilla / infusión equilibrio / menta fresca	



NUESTRO CHAI LATTE	4.5€
cardamomo, canela, pimienta negra	
dirty chai + 1€	

TÉ VERDE LATTE	4.5€
----------------	------

ICED TEA CASERO	4.5€
earl grey infusionado con limón & menta	

CHOCOLATE CALIENTE / MOCHA	4.8€
58% callebaut chocolate negro	

VEGANO CHOCOLATE CALIENTE / MOCHA	4.8€
58% callebaut chocolate negro, tahini, leche de avena	

ICED COFFEE / MOCHA / CHOCOLATE / CHAI	4.8€
helado de vainilla, leche, café/chocolate	

REFRESCOS CARAVELLE 330ML	3.5€
citrus cola / pink lemonade / naranja & fruta de la pasión	

JUICE BY THE GLASS	3.5€
naranja verde - manzana, pepino, espinacas & limón	

LIMONADA DE LAVANDA	4.5€
---------------------	------

CAVA MIMOSA	6.5€
-------------	------

CÓCTELES POR JARRAS	24€
cava sangria / lavender gimlet	

CÓCTELES	9€
----------	----

FRENCH 75 - gin ,mare, cava, zumo de limón	
--	--

ESPRESSO MARTINI -licor de café el afilador, vodka absolut	
--	--

BLOODY MARY - vodka absolut, zumo de tomate especiado, limón, apio	
--	--

JENGIBRE MULE - vodka absolut, ruibarbo, jengibre, lima	
---	--

BOOZY HOT CHOCOLATE- chocolate negra, leche, cassis, cointreau	
--	--

CERVEZA DOSKIWI BREWING GIRONA	
New Zealand Pilsner 4400ml	4.5€
Hazy IPA 440ml	5.5€

VINO	
Vaso 12 Ctl 4.5€ / Botella 75 Ctl 22€	

BLANCOS Mas Candí-Ovella Negra, Penedés	
---	--

TINTOS Joan d'Anguera-Planella, Montsant	
--	--

CAVA Vaso 12 Ctl 5.5€ / Botella 75 Ctl 28€	
Mas Candí-Tinc Set, Penedés	

VERMUT Casa Mariol Negre Macabeu	4€
----------------------------------	----

AGUA FILTRADA / AGUA CON GAS	
POR PERSONA ILIMITADA	1€

NOTAS: (V) = VEGETARIANO
VEGANO = VEGANO
* EL PLATO SE PUEDE HACER SIN GLUTEN
PAN SIN GLUTEN 1€ ADICIONAL



@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSINTOAST