

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



CHOIX DE VIENNOISERIES SERVIES AVEC LA CONFITURE DE LA CHAMBRE AUX CONFITURES

Croissant au beurre Ou Pain au chocolat	3.7€
Baguette	5.7€
Pain aux fruits	5.7€
Pain sans gluten	6.7€

PÂTISSERIES DU JOUR 5.5€-8€
demandez à notre équipe pour la sélection du jour de pâtisseries faites maison

LE CONTINENTAL (V + VG) 15€
yaourt à la noix de coco, granola à la pistache, compote de rhubarbe et de fraises, fraises fraîches, croissant, petit jus d'orange

TOFU COCOTTE * (VG) 15€
concassé de tomates et kimchi, aubergines, épinards, tofu fumé, graines de sésame, cacahuètes grillées, coriandre, baguette

OEUF COCOTTE AVEC BAGUETTE * 16€
UN — crème d'épinards & persil, asperges, petits pois, courgettes menthe, brillat-savarin, pepitas, confit citron (V)

DEUX — chorizo, pommes de terre, piments de piquillo, queso manchego, amandes grillées, aioli

TROIS — crevettes tigrées, fenouil, sofrito de piment et de safran, feta, herbes fraîches

PAIN PERDU 16.5€
panna cotta aux fruits de la passion, ananas rôti à la cardamome, gel de mûres, mûres, caramel aux fruits de la passion, biscotti

CHAMPIGNONS GRILLÉS (V) 16.5€
ragoût de champignons, Tarte de chèvre fouetté aux noix, et à l'estragon, pistou d'herbes, œufs pochés à 64°C, baguette

BURRATA * (V) 17.5€
betterave rôtie, pamplemousse, granola salé à la pistache, vinaigrette au citron confit, houmous de fèves, œufs pochés à 64°C, pain aux céréales

BUN AU PORC EFFILOCHÉ 18€
porc effiloché aux cinq épices, légumes marinés, coriandre, œuf au plat, cake de riz collant frit au sésame, bun brioché

SAUCISSE DE TOULOUSE 18€
aligot, tomates rôties à feu doux, migas à l'ail, jus d'oignon, baguette, œufs pochés à 64°C

OEUF BROUILLÉS * 18€
bacon croustillant, confiture de tomates, roesti de pommes de terre, crème fraîche à la ciboulette, baguette
PAS DE BACON, PAS DE SOUCIS -2€

PETIT DÉJEUNER AUX BLINIS 18€
gravlax de saumon fait maison, blinis au sarrasin, concombre, crème fraîche, caviar de chez KVR, œufs pochés à 64°C

MARCHE

NOTRE LIVRE DE RECETTES "NO EGGS ON TOAST" Disponible en rose ou en vert 45€

TOTE BAG 18€

MARKET LANE MARIMBUS CAFÉ 250G 14€



CLÉ:

(V) = VÉGÉTARIEN

(VG) = LE PLAT PEUT ÊTRE MODIFIÉ

*LE PLAT PEUT ÊTRE PRÉPARÉ SANS GLUTEN

@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGS ONTOAST

HARDWARE SOCIÉTÉ

MELBOURNE SINCE 2009 • PARIS SINCE 2016 • BARCELONA SINCE 2022



CAFÉ PAR MARKET LANE

Espresso / Short macchiato	2.5€
Allongé / Long macchiato	3€
Piccolo	3€
Café filtre	3.5€
Latte / Cappuccino	4.5€
Flat white	4.9€
Cold brew / Latte glacé / Matcha glacé	5€
Minor Figures lait avoine + .50c	
<i>Nous utilisons Marimbus Espresso Roast</i>	
<i>Lait fourni par Valco Lait de Normandie</i>	

LIMONADE ARTISANALE PAR ELIXIA 33CL	3.7€
Nature / Framboise / Fruit de la passion / Gingembre	

BADOIT EAU PÉTILLANTE 50CL	3.7€
----------------------------	------

ORANGE JUS SERVI AU VERRE	4.5€
---------------------------	------

CHAI LATTE FAIT MAISON	5€
------------------------	----

MATCHA THÉ VERT LATTE	5€
-----------------------	----

THÉ GLACÉ FAIT MAISON	5€
Thé vert infusé au citron kaffir et litchi	

THÉ DAMMANN FRÈRES SERVI EN THÉIÈRE	
POUR 1 / POUR 2	5€ / 6€
Strong breakfast / Earl grey / Thé vert /	
Thé vert à la menthe / Infusion de fruit de la	
passion & framboise / Camomille	

CHOCOLAT CHAUD / MOCHA (SIGNATURE)	6€
58% dark callebaut	

CAFÉ / MOCHA / CHOCOLAT / MATCHA GLACÉ À L'AUSTRALIENNE	6€
Votre choix de café, mocha, chocolat ou matcha avec une boule de glace à la vanille et du lait	

CHOCOLAT CHAUD / MOCHA VEGAN	7€
75% dark callebaut du lait d'avoine	

BIERE/CIDRE

Blonde, Blonde, cuvée des moisson 33CL	5.2€
Deck & Donohue, France	
Indigo IPA 33CL	5.7€
Deck & Donohue, France	
Elderflower Cidre, 33CL	5.7€
Mauret, France	

VIN BLANC

Fruit défendu blanc, France	12CL 5.5€
Famille Bruno Lafron 2022	75CL 24€
Chardonnay, France	12CL 6€
Domaine Magellan 2021	75CL 26€

VIN ROUGE

Pinot noir, France	12CL 5.5€
Domaine Magellan 2021	75CL 24€
Côte-du-rhône rouge, France	12CL 6€
Domaine de la Janasse 2022	75CL 26€

COCKTAILS

Mimosa / Bellini / Kir Royale	8€
St Germain Thé Glacé	8€
Bloody Mary	9€
Espresso Martini	10€

ATTENTION:

Malheureusement, nous ne pouvons pas faire de changements aux plats pendant les heures de grande affluence.

Merci d'informer notre équipe de vos allergies et restrictions alimentaires avant de passer votre commande. Nous n'effectuons pas de changements une fois que le plat a été servi.

CLÉ:

(V) = VÉGÉTARIEN

(VG) = LE PLAT PEUT ÊTRE MODIFIÉ

*LE PLAT PEUT ÊTRE PRÉPARÉ SANS GLUTEN



@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSINTOAST

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	3.7€
Baguette	5.7€
Fruit bread	5.7€
Gluten free bread	6.7€

CAKES OF THE DAY 5.5€-8€ please ask your server for today's selection

THE CONTINENTAL (V + VG)	15€
coconut yoghurt, pistachio granola, rhubarb & strawberry compote, fresh strawberries, croissant, petit orange juice	



BAKED TOFU * (V + VG)	15€
tomato & kimchi concasse, eggplant, spinach, smoked tofu, sesame seeds, toasted peanuts, coriander, baguette	

BAKED EGGS with baguette *	16€
UN — spinach & parsley cream, asparagus, peas, minted zucchini, brillet- savrin, pipitas, preserved lemon (V)	

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

TROIS — tiger prawns, fennel, pimenton &
saffron sofrito, feta cheese, soft herbs

FRIED BRIOCHE	16.5€
passion fruit panna cotta, cardamom roasted pineapple, blackberry gel, blackberries, passion fruit caramel, biscotti	

MUSHROOMS (V)	16.5€
mushroom ragoût, whipped goats cheese, walnut & tarragon tart, herb pistou, 64°C eggs, baguette	

BURRATA * (V)	17.5€
roasted beets, pink grapefruit, savoury pistachio granola, preserved lemon dressing, broad bean hummus, grain toast, 64°C eggs	

PULLED PORK BUN	18€
5 spice pulled pork, pickled vegetables, coriander, fried egg, fried sesame sticky rice cake, brioche bun	

TOULOUSE SAUSAGE *	18€
aligot, slow roasted tomatoes, garlic migas, onion jus, 64°C eggs, baguette	

SCRAMBLED EGGS *	18€
crispy bacon, tomato jam, potato roesti, chive creme fraiche, baguette	
NO BACON? NO WORRIES!	-2€

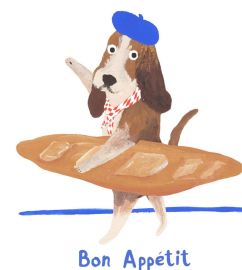
BREAKFAST BLINIS	18€
house cured salmon, buckwheat blinis, cucumber, crème fraîche, caviar by KVR, 64°C eggs	

MERCHANDISE

OUR BOOK "NO EGGS ON TOAST"	45€
available in pink or green	

TOTE BAGS	18€
-----------	-----

MARKET LANE COFFEE	
250g marimbus blend	14€



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



COFFEE BY MARKET LANE

Espresso / Short macchiato	2.5€
Long black / Long macchiato	3€
Piccolo	3€
Filter coffee	3.5€
Latte / Cappuccino	4.5€
Flat white	4.9€
Cold brew / Iced Latte / Iced Matcha	5€
Minor Figures oat milk + .50c	
We use Marimbus Espresso Roast	
Milk supplied by Valco Lait de Normandie	

ELIXIA ARTISANAL LEMONADE 33CL 3.7€
Natural / Raspberry / Passionfruit / Ginger

BADOIT SPARKLING WATER 50CL 3.7€

ORANGE JUICE BY THE GLASS 4.5€

HOUSE MADE CHAI LATTE 5€

MATCHA GREEN TEA LATTE 5€

HOUSEMADE ICED TEA 5€
Kaffir lime & lychee green tea

TEA IN A POT BY DAMMANN FRÈRES
FOR ONE / FOR TWO 5€ / 6€
Strong breakfast / Earl grey / Green tea /
Green tea with mint / Infusion of passionfruit
& raspberry / Chamomile

HOT CHOCOLATE / MOCHA 6€
58% dark Callebaut

AUSTRALIAN STYLE ICED COFFEE / MATCHA /
MOCHA / CHOCOLATE 6€
Your choice of coffee, matcha, chocolate with a
scoop of vanilla ice cream & milk

VEGAN HOT CHOCOLATE / MOCHA 7€
75% dark Callebaut with Oat Milk
BEER / CIDER
Blonde, cuvée des moisson 33CL 5.2€
Deck & Donohue, France

Indigo IPA 33CL 5.7€
Deck & Donohue, France
Elderflower Cider, 33CL 5.7€
Mauret, France

WINE WHITE
Fruit défendu blanc, France  12CL 5.5€
Familie Bruno Lafron 2022  75CL 24€
Chardonnay, France  12CL 6€
Domaine Magellan 2021  75CL 26€

WINE RED
Pinot noir, France  12CL 5.5€
Domaine Magellan 2021  75CL 24€
Cote-du-rhone rouge, France  12CL 6€
Domaine de la Janasse 2022  75CL 26€

COCKTAILS
Mimosa / Bellini / Kir Royale 8€
St Germain Iced Tea 8€
Bloody Mary 9€
Espresso Martini 10€

ATTENTION:
Regrettably, we cannot accommodate menu
variations during peak times.
Please make our team aware of any allergies or
dietary requirements prior to ordering. Plates
cannot be changed once they have arrived at
your table.

NOTE:

(V) = VEGETARIAN

(VG) = IS OR CAN BE MADE VEGAN

* = CAN BE MADE GLUTEN FREE, 1€ ADDITIONAL



@HARDWARESOCIETE
OR TAG: #NOEGGSONTOAST