

## LE CAFÉ

<b>ESPRESSO</b> à emporter / sur place 5cl	1.5 / 2
<b>CAFÉS NOIRS</b>	
allongé à emporter / sur place 15cl	2 / 2.5
americano double espresso allongé 33cl	3
filtre marco extraction douce 33cl	3.5
<b>CAFÉS AU LAIT</b>	
macchiato (noisette) 7cl	2.5
cappuccino 25cl	3.5
latte 33cl	4
flat white (double espresso au lait) 25cl	4
<b>MOCHA</b> café latte avec cacao 33cl	4.5
<b>LATTE PRALINÉ</b> café latte avec praliné 33cl	4.5

## LE THÉ

<b>THÉ BIO</b> earl grey / english breakfast / sencha / jasmin / infusions 33cl	3.5
<b>ALOÉ VERA</b> du moment 33cl	4.5
<b>CHAI LATTE</b> thé épice maison, infusé au lait 33cl	4.5
<b>LONDON FOG</b> earl grey infusé au lait vanillé 33cl	5
<b>MATCHA LATTE</b> poudre de thé vert japonais au lait végétal	4.5

Sur demande : lait d'avoine + 0,50€ / double shot + 1€ / décaféiné

## LE CHOCOLAT

<b>CHOCOLAT CHAUD VALRHONA AU LAIT</b> 25cl	3.5
<b>CHOCOLAT CHAUD VALRHONA À L'ANCIENNE</b> 50% cacao 33cl	4.5
<i>Valrhona est l'une des meilleures maisons de chocolat en France !</i>	
<b>BABYCCINO</b> (pour les enfants) Mousse de lait chaud et poudre de cacao 10cl	2

Réduction de 0,20€ pour toute boisson à emporter servie dans une Keep Cup ou un gobelet réutilisable !

## JUS FRAIS BIO & BOISSONS FRAICHES

<b>ORANGE PRESSÉE</b> 35cl	5
<b>JUS DU JOUR</b> recette au comptoir 35cl	5.7
<b>JUS A.C.E</b> orange, carotte, citron 35cl	5.7
<b>JUS DE CAROTTE</b> (gingembre) 35cl	5
<b>THÉ GLACÉ</b> maison et non sucré 35cl	4
<b>CAFÉS GLACÉS</b>	
americano 35cl	3.5
latte 35cl	4
mocha 35cl	4.5
cold brew aux agrumes 35cl	4.5
<b>BIÈRE MICRO-BRASSERIE</b> blonde / blanche / IPA en bouteille 33cl	5.5
<b>VIN</b> blanc / rosé / rouge (verre / bouteille)	6 / 28.5
<b>COCA COLA</b> rouge / zéro 33cl	4.5
<b>EAU</b> plate / gazeuse 50cl	4

Privilégiez le règlement par CB - Les prix sont en euros TTC, service inclus.

Liste des allergènes disponible au comptoir.

## LE PETIT DÉJEUNER

BOISSON CHAUDE AU CHOIX + ORANGE PRESSÉE BIO 25cl + VIENNOISERIE *ou*  
TARTINES CONFITURE

8

## CLASSIQUES

SCONE <i>et confiture maison</i>	3
COOKIE <i>ou</i> MUFFIN	2.5
CAKE DU JOUR	3.5
NOTRE INCROYABLE BROWNIE	4
TARTINES <i>beurre demi-sel et confiture maison</i>	3
CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	1.5
PÂTISSERIES VÉGAN	4
PÂTISSERIES SANS GLUTEN	4

## PLAISIRS

GRANOLA <i>fruits frais &amp; yaourt maison</i>	5.5
GRANOLA ACAI BOWL <i>fruits frais &amp; yaourt maison à l'acai</i>	7
PANCAKES <i>sirop d'érable, fruits frais &amp; noisettes hachées</i>	8
PANCAKES <i>praliné, chantilly &amp; noisettes caramélisées</i>	9.5
GLACE ARTISANALE EN POT <i>vanille / fraise / chocolat / caramel au beurre salé</i>	5

## SALÉS

(fermeture de la cuisine à 15h la semaine et 16h le week-end)

OEUFS BROUILLÉS MOZZARELLA <i>bacon ou saumon au choix</i>	7
AVOCADO TOAST, OEUF MOLLET & PETITE SALADE COMPOSÉE	10.5
TARTINE DE SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, OEUF MOLLET & PETITE SALADE COMPOSÉE	10.5
TARTINE D'AVOCAT ET SAUMON, OEUF MOLLET & PETITE SALADE COMPOSÉE	13

## LE MENU DÉJEUNER

(12h ~ 15h uniquement la semaine)

PLAT SALÉ DE LA SEMAINE (*sélection au comptoir*) + BOISSON AU CHOIX  
12

PLAT SALÉ DE LA SEMAINE (*sélection au comptoir*) + BOISSON AU CHOIX  
+ PÂTISSERIE AU CHOIX

14