

# dose

## LE CAFÉ

ESPRESSO à emporter / sur place 5cl	1,5 / 2
ALLONGÉ à emporter / sur place 15cl	2 / 2,5
AMERICANO double espresso allongé 33cl	3
CAFÉ CRÈME noisette 7cl / cappuccino 25cl / latte 33cl	2.5 / 3.5 / 4
FLAT WHITE double espresso au lait 25cl	4
MOCHA café latte avec cacao 33cl	4,5
FILTRE MARCO extraction douce 33cl	3,5

## LE CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA AU LAIT 25cl	3,5
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA À L'ANCIENNE 50% cacao 33cl	4,5
<i>Valrhona est l'une des meilleures maisons de chocolat en france !</i>	
BABYCCINO (pour les enfants) Mousse de lait chaud et poudre de cacao 10cl	2

## LE THÉ

THÉ BIO Earl grey / English breakfast / Sencha / Jasmin / infusions 33cl	3,5
INFUSION A L'ALOÉ VERA 33cl	4,5
CHAÏ LATTE thé épice au lait 33cl	4,5
LONDON FOG Earl grey infusé au lait vanillé 33cl	5
MATCHA LATTE Poudre de thé vert japonais au lait végétal	4,5

Nos boissons chaudes à base de lait sont préparées avec du lait frais entier Valco.  
Sur demande : lait végétal + 0,50€ / double shot + 1€ / décaféiné

## JUS FRAIS (BIO) & BOISSONS FRAICHES

ORANGE PRESSÉE BIO 35cl	5
JUS DU JOUR recette au comptoir 35cl	5,7
JUS A.C.E orange, carotte, citron 35cl	5,7
JUS DE CAROTTE (gingembre) 35cl	5
THÉ GLACÉ maison 35cl	3,5
AMERICANO GLACÉ 35cl	3
ICED LATTE & ICED MOCHA 35cl	4 / 4,5
BIÈRE MICRO-BRASSERIE en bouteille 33cl	5,5
COCA COLA rouge / zéro 50cl	3
EVIAN / SAN PELLEGRINO 50cl	2

.....

**Passez un bon moment parmi nous !**

DOSE MOUFFETARD 73, rue Mouffetard (5e)  
DOSE BATIGNOLLES 82, place du dr. Felix Lobligeois (17e)  
Ouvert du mardi au vendredi 8h — 18h  
samedi et dimanche 9h — 19h

*dose.paris*

today is a  
great day  
to have a  
good day

### LE PETIT DÉJEUNER (de 8h à 12h)

BOISSON CHAUDE AU CHOIX	:	
+ ORANGE PRESSÉE BIO 25cl	:	
+ VIENNOISERIE	:	8
ou TARTINES CONFITURE (+1€)	:	

### DOSE KITCHEN

SCONE <i>et confiture maison</i>	3
COOKIE <i>ou</i> MUFFIN	2.5
CAKE DU JOUR <i>ou</i> NOTRE INCROYABLE BROWNIE	3.5 / 4
TARTINES <i>beurre demi-sel et confiture maison</i>	3
CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	1.5
GRANOLA <i>fruits frais &amp; yaourt maison</i>	5.5
PANCAKES <i>fruits frais, noisettes hachées &amp; sirop d'érable</i>	8
GAUFRES <i>chantilly, praliné &amp; noisettes caramélisées</i>	8
OEUFS BROUILLÉS MOZZARELLA <i>bacon ou saumon au choix (jusqu'à 15h)</i>	7

*Nos pâtisseries maison au comptoir ( avec ou sans gluten / végétal ) sont préparées dans une cuisine utilisant également des produits d'origine animale et du gluten.*

ÉPICERIE	SACHET DE GRANOLA 350gr	8.5
	PAQUET DE CAFÉ <i>grain max's blend</i> 250gr	10
	PAQUET DE CAFÉ <i>grain filtre</i> 250gr	10 / 14

### LE MENU DÉJEUNER (de 12h à 15h)

PLAT SALÉ MAISON (Sélection au comptoir) + BOISSON AU CHOIX + PATISSERIE AU CHOIX (+2€)		12
--	--	----

*Les prix sont en euros TTC, service inclu. Liste des allergènes disponible au comptoir.*

**SUR PLACE :** Venez passer votre commande au comptoir intérieur. Si vous restez avec nous, nous vous recommandons de payer à la commande, afin d'éviter toute attente lorsque vous souhaitez nous quitter. N'oubliez pas de mettre votre numéro de commande bien en évidence afin de faciliter le travail de nos équipes.

**À EMPORTER :** Nous vous invitons à vous rendre au comptoir extérieur

# week.end

## LE PETIT DÉJEUNER (de 9h à 12h)

BOISSON CHAUDE AU CHOIX + ORANGE PRESSÉE BIO 25cl + VIENNOISERIE ou TARTINES CONFITURE (+1€)	8
---	---

## DOSE KITCHEN

SCONE <i>et confiture maison</i>	3
COOKIE ou MUFFIN	2.5
CAKE DU JOUR ou NOTRE INCROYABLE BROWNIE	3.5 / 4
TARTINES <i>beurre demi-sel et confiture maison</i>	3
CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	1.5
GRANOLA <i>fruits frais &amp; yaourt maison</i>	5.5
PANCAKES <i>fruits frais, noisettes hachées &amp; sirop d'érable</i>	8
GAUFRES <i>chantilly, praliné &amp; noisettes caramélisées</i>	8

*Nos pâtisseries maison au comptoir ( avec ou sans gluten / végétal ) sont préparées dans une cuisine utilisant également des produits d'origine animale et du gluten.*

## ÉPICERIE

SACHET DE GRANOLA 350 gr	8.5
PAQUET DE CAFÉ <i>grain max's blend</i> 250 gr	10
PAQUET DE CAFÉ <i>grain filtre</i> 250 gr	10 / 14

## LE BRUNCH (de 10h30 à 16h)

### Le Sauvage

TARTINE DE SAUMON,  
FROMAGE FRAIS AUX  
HERBES, ŒUF MOLLET  
+  
BOISSON CHAUDE *au choix*,  
PETITE SALADE COMPOSÉE  
DESSERT DU CHEF,  
TARTINE, CROISSANT  
ORANGE PRESSÉE BIO (25cl)

23

### Le Frais

AVOCADO TOAST  
&  
ŒUF MOLLET  
+  
BOISSON CHAUDE *au choix*,  
PETITE SALADE COMPOSÉE  
DESSERT DU CHEF,  
TARTINE, CROISSANT  
ORANGE PRESSÉE BIO (25cl)

23

### Le Brouillé

ŒUFS BROUILLÉS  
MOZZARELLA,  
BACON *ou* SAUMON  
+  
BOISSON CHAUDE *au choix*,  
PETITE SALADE COMPOSÉE  
DESSERT DU CHEF,  
TARTINE, CROISSANT  
ORANGE PRESSÉE BIO (25cl)

23

### HORS FORMULE:

AVOCADO TOAST, ŒUF MOLLET ET PETITE SALADE COMPOSÉE	10.50
TARTINE AU SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, ŒUF MOLLET ET PETITE SALADE COMPOSÉE	10.50
ŒUFS BROUILLÉS MOZZARELLA <i>bacon ou saumon (au choix)</i>	7

*Les prix sont en euros TTC, service inclus. Liste des allergènes disponible au comptoir.*

**À EMPORTER :** Nous vous invitons à vous rendre au comptoir extérieur.

LE WIFI EST EN WEEKEND