

## Boissons chaudes:

Espresso, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso, grand crème, cappuccino	5,6 €
Chocolat chaud	5,6 €
Café Filtre	3 €
Chai latte, Chai tea (La main noire)	6,5 €
Matcha latte	6,5 €
Café frappé	7 €
Latte frappé	8 €
Supplément extra shot espresso	1 €

## Thés Sélection « L'Autre thé bio » 6 €

**Lapsang souchong fumé:** thé Chinois fumé à la racine de pin

**Earl grey Royal:** thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet

**Thai kio Royal:** thé de Thaïlande récolté à la main

**Ruby Oolong:** cultivé en altitude à 1500m, oxydé & torréfié

**Grand jasmin bio:** thé vert au jasmin

**Rooibos vanille:** thé rouge à la vanille, sans théine

**Darjeeling yanki tea:** fruité avec des notes amandées et vanillées

## Thés Japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

**Sencha:** thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C

**Genmaicha:** thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant

**Sobacha:** graines de sarrasin grillées

## Boissons fraîches

**Eaux:** 33cl Perrier, ½l Evian, ½l Badoit, 1l Orezza 5/8 €

**Sodas:** Coca-Cola, Coca Zéro, ginger beer, tonic Archibald 6 €  
limonade Lorina

**Schorle:** rhubarbe ou citron, gingembre 7 €

**Tensai tea:** Thé noir glacé, gingembre 6 €

**Citronnade maison:** citron, sucre, eau gazeuse, menthe, concombre 7 €

**Jus de fruits pressés:** orange, pamplemousse, citron 6 €

**Jus de fruits artisanaux:** pomme, abricot 6 €

**Jus de tomate artisanal BIO:** selon arrivage (E.&J.E Constantin) 8 €

**Cidre artisanal Breton:** Cidrerie du Leguer 33cl 9 €

**Bière IPA sans alcool:** Brasserie du mont Salève 33cl 8 €

## Super Jus 8 €

**Recharge:** pomme, orange, carotte, gingembre

**Detox:** épinards, concombre, granny smith

**Antioxi:** ananas, banane, kiwi, gingembre

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques

# BRUNCH

De midi à 16h30

## Formule Brunch 24 €

Jus pressé ou thé glacé maison

Taboulé aux herbes - Kefta - Salade de courgettes, basilic, roquette - Betteraves & petits pois - Asperges grillé & œuf poché

Pâtisserie du comptoir

## Formule Brunch enfants 14 €

Jus de fruit

Macaronis au jambon ou mini burger-frites

Pâtisserie du comptoir

## Œufs

Œufs au plat, asperge (bacon +3€) 9 €

Œufs brouillés, asperge (bacon +3€) 9 €

Œufs brouillés truite fumé, asperges 13 €

Œufs Bénédictine bacon ou truite fumé 13/14 €

Pancake, œuf au plat, bacon 14 €

## Plats

Taboulé aux herbes 13 €

Blé fumé - tomates - concombre

Salade Niçoise 19 €

Mesclun - anchois - tomates - œuf - thon - olives - poivron - radis

Volaille rôtie 24 €

Ferme du Luteau - frites maisons - jus

Tartare de bœuf au couteau 20 €

Bœuf normand - condiments - frites maison - mesclun

Cheeseburger/Bacon 20/22 €

Frites maisons

Pan Bagnat 18 €

Salade niçoise

Croque-monsieur 16 €

Comté - jambon blanc

Gratin de macaronis 17 €

Jambon & comté

## Desserts

Pâtisseries du comptoir 5 €

Pancakes & sirop d'érable 8 €

Granola - fromage blanc - miel 9 €

Salade de fruits 7 €