

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 limonade Lorina	5 €
Schorle: rhubarbe ou citron, gingembre	6 €
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 Golf	7 €

Super Jus 8 €

Recharge: pomme, orange, carotte, gingembre

Detox: cresson, concombre, granny smith

Antioxi: ananas, banane, kiwi, gingembre

BRUNCH

De midi à 16h30

Formule Brunch 25 €

Boisson chaude, Jus de fruit
Blini de pomme de terre & tarama maison, œuf mimosa,
pois-chiche, mâche & grenade, houmous à la betterave,
fenouil grillé & citron
Pâtisserie du comptoir

Formule Brunch enfants 14 €

Jus de fruit
Macaronis au jambon ou mini burger-frites
Pâtisserie du comptoir

Œufs

Œufs au plat, champignons (bacon +3€)	9 €
Œufs brouillés, champignons (bacon +3€)	9 €
Œufs brouillés saumon fumé, champignons	13 €
Œufs Bénédictine bacon ou saumon fumé	13/14 €
Pancake, œuf au plat, bacon	14 €

Plats

Salade de saison	16 €
Épinards, lard fumé, œuf bio, champignons de paris, échalotes	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Pois-chiches, grenade, mâche, betteraves, oignons nouveaux, dattes Pecorino, menthe	
Volaille « Ferme du Luteau », frites maisons, jus	22 €
Tartare de bœuf Normand, frites maisons	20 €
Cheeseburger, frites maisons (bacon +1€)	19 €
Croque-Monsieur, jambon & gouda truffé, mesclun	18 €
Gratin de macaronis, jambon & comté	16 €

Desserts

Pâtisserie du comptoir	5 €
Pancakes & sirop d'érable	7 €
Granola, fromage blanc (fruits +2€)	8 €
Salade de fruits	7 €

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