

Boissons chaudes :

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Espresso, noisette, allongé, déca | 2,9 € |
| Flat white, double espresso | 5 € |
| Chocolat chaud , Flat white | 5,5 € |
| Café Filtre/Recharge | 4/2,5 € |
| Chai tea (La main noire) | 6 € |
| Chai latte (La main noire) | 6,5 € |
| Matcha | 6,5 € |
| Café frappé | 7 € |
| Latte frappé | 8 € |
| extra shot espresso | 1 € |
| supplément lait soja, amande, avoine | 0,5 € |

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 thailande récolté à la main
Ruby Oolong : cultivé en altitude à 1500m, oxydé & torréfié
Jasmin green : thé vert au jasmin
Rooibos vanille : thé rouge à la vanille, sans théine

Thés Japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

Sencha : thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C
Hojicha : thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac
Genmaicha : thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant
Sobacha : graines de sarrasin grillées

Tisanes sélection 6 €

Profil Grec : infusion de plantes des montagnes

Boissons fraîches

| | |
|---|-------|
| Eaux : 33cl Perrier, ½ Evian, ½ Badoit, 1L Orezza | 5/8 € |
| Sodas : coca cola, zero, ginger beer, tonic Archibald limonade Lorina | 5 € |
| Schorle : rhubarbe, 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 artisanal Domaine des 7 Lunes : nectar de poire | 5 € |
| Jus artisanal Domaine Julien Frémont: pomme | 5 € |

cidre artisanal Breton : Des bouteilles à l'Amère 33cl 6 €

Super Jus 8 €

Recharge : pomme, orange, carotte, gingembre

Detox : cresson, concombre, granny smith

Antioxi : ananas, banane, kiwi, gingembre

BRUNCH

De midi à 16h30

Œufs :

| | |
|----------------------------|------|
| Œufs brouillés (bacon +3€) | 8 € |
| Œufs brouillés saumon | 12 € |
| Œufs Bénédicte bacon | 13 € |
| Œufs Bénédicte saumon | 14 € |

Plats :

| | |
|-------------------------------------|------|
| Salade Cæsar, bacon | 16 € |
| Salade de quinoa | 16 € |
| Tartare de bœuf, frites | 17 € |
| Cheeseburger, frites (bacon +1€) | 18 € |
| Volaille rôtie, frites | 18 € |
| Gratin de macaronis, jambon & comté | 16 € |

Formule Brunch 20 €

Boisson chaude, Jus de fruit
Focaccia, quinoa, pommes dauphines,
tatziki, tomates anciennes, œuf mollet
Pâtisserie du comptoir

Formule Brunch enfants 12 €

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

Desserts :

| | |
|--|------|
| Pâtisserie du comptoir | 6 € |
| Riz au lait, caramel | 7 € |
| Pancakes & sirop d'érable | 7 € |
| Granola, yaourt de brebis (fruits +2€) | 8 € |
| Assiette de fromages affinés | 10 € |

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

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