

## 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

<b>Eaux:</b> 33cl Perrier, ½l Evian, ½l Badoit, 1l Orezza	5/8 €
<b>Sodas:</b> Coca-Cola, Coca Zéro, ginger beer, tonic Archibald	6 €
limonade Lorina	
<b>Schorle:</b> rhubarbe ou citron, gingembre	7 €
<b>Tensai tea:</b> Thé noir glacé, gingembre	6 €
<b>Citronnade maison:</b> citron, sucre, eau gazeuse, menthe, concombre	7 €
<b>Jus de fruits pressés:</b> orange, pamplemousse, citron	6 €
<b>Jus de fruits artisanaux:</b> pomme, abricot	6 €
<b>Jus de tomate artisanal BIO:</b> selon arrivage (E.&J.E Constantin)	8 €
<b>Cidre artisanal Breton:</b> Cidrerie du Leguer 33cl	9 €
<b>Bière IPA sans alcool:</b> Brasserie du mont Salève 33cl	8 €

## 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 (kefta +3€) 23 €

Boisson chaude, Jus de fruit  
Houmous & pois chiches, légumes rôtis, fêta & sumac,  
salade de choux rouge aux herbes & citron, betteraves,  
pecorino & datte, pomme dauphine  
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 Bénédicte bacon ou saumon fumé	13/14 €
Pancake, œuf au plat, bacon	14 €

## Plats

Salade de saison	16 €
Épinards, œuf bio, artichauts, Pecorino, Pancetta, piquillos	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Rigati, trévisse, asperges, oignons rôtis, basilic, olive, feta	
Volaille « Ferme du Luteau », frites maisons, jus	23 €
Tartare de bœuf Normand, frites maisons	20 €
Cheeseburger, frites maisons (bacon +1€)	19 €
Croque-Monsieur, jambon & gouda truffé, mesclun	19 €
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