

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 24 €

Boisson chaude, Jus de fruit
Blini de pomme de terre, tarama maison, œuf mimosa,
betterave & pois-chiches, salade fenouil & orange,
houmous à la menthe
Pâtisserie du comptoir

Formule Brunch enfants 12 €

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, betterave, trévisse, pommes, oignons nouveaux Menthe, Pecorino | |
| Volaille «Ferme du Luteau», frites maisons, jus | 22 € |
| Tartare de bœuf Normand, frites maisons | 19 € |
| 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