

## Boissons chaudes:

Espresso, noisette, allongé, déca	2,9 €
Flat white, double espresso, grand crème, cappuccino	5 €
Chocolat chaud	5,5 €
Café Filtre	3,5 €
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 Thaïlande 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 6 €

**Infusion de plantes des montagnes,** Profil grec

## Boissons fraîches

<b>Eaux:</b> 33cl Perrier, ½ Evian, ½ Badoit, 1L Orezza	5/8 €
<b>Sodas:</b> coca cola, zero, ginger beer, tonic Archibald limonade Lorina	5 €
<b>Schorle:</b> rhubarbe, citron gingembre	6 €
<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 artisanal Domaine des 7 Lunes:</b> nectar de poire	5 €
<b>Jus artisanal Domaine Julien Frémont:</b> 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 au plat, champignons rôtis (bacon +3€)	9 €
Œufs brouillés, champignons rôtis (bacon +3€)	9 €
Œufs brouillés saumon, champignons rôtis	13 €
Œufs Bénédicte bacon	13 €
Œufs Bénédicte saumon	14 €

## Plats

Salade Cæsar, bacon, volaille fermière	16 €
Salade Grand Amour, betterave, endive, trévisse, tomate, noisette	16 €
Poulette rôtie, P.Duplantier, frites maisons, jus	21 €
Tartare de bœuf Normand, frites maisons	17 €
Cheeseburger, frites maisons (bacon +1€)	18 €
Croque Monsieur, jambon & gouda truffé, mesclun	16 €
Gratin de macaronis, jambon & comté	16 €

## Formule Brunch 22 €

Boisson chaude, Jus de fruit  
Focaccia, avocat, salade de betterave & feta, pommes  
dauphines, œuf mimosa/cresson, champignons rôtis  
Pâtisserie du comptoir

## Formule Brunch enfants 12 €

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

## Desserts

Pâtisseries du comptoir	6 €
Riz au lait, caramel	7 €
Pancakes & sirop d'érable	7 €
Granola, yaourt de brebis (fruits +2€)	8 €
Salade de fruits	7 €

*Toutes nos viandes sont d'origine U.E.*

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