

Boissons chaudes :

Espresso, noisette, allongé, déca	2,9 €
Flat white, double espresso	5 €
Chocolat chaud , grand crème	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 22 €

Boisson chaude, Jus de fruit

Focaccia, quinoa, pommes dauphines,

tatziki, tomates anciennes, œuf mimosa/cresson

Pâtisserie du comptoir

Formule Brunch enfants 12 €

Jus de fruit

Macaronis au jambon ou mini burger-frites

Pâtisserie du comptoir

Fromages & Desserts :

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

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

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