

Brunch

Boissons chaudes

Café, noisette, allongé	2,9 €
Café crème, double espresso, chocolat	5,8 €
Capuccino, grand crème, golden chai	6,5 €
+ Lait Avoine	1 €

Thés sélection « L'Autre thé bio » 6 €

Lapsang Souchong Fumé : (thé Chinois fumé à la racine de pin, 4 ou 5mn)
Hong Cha Royal : (thé de Thaïlande récolté à la main, 3 ou 4 min)
Earl grey Royal : (thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet, 3 ou 4 min)
Darjeeling Yanki Tea : (thé Indien première récolte 2017, 3 ou 4 min)
Ruby Oolong : (cultivé en altitude de 1500m, oxydé et torréfié, 5 ou 7 min)
Blanc chinois Nan Mei sauvage : (thé aux arômes de fruits blancs 4 ou 5 min)
Rooibos vanille : (thé rouge à la vanille, sans théine, 5 ou 10 min)

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 soufflé, relaxant.

Tisanes sélection « Tisanes d'Anais » 6 €

L'épurée: hysope, serpolet, frêne, menthe verte, guimauve (mélange, drainant)
La rêveuse: mélisse, marjolaine, basilic thaï, verveine citronnée, lavande, bleuet (favorise l'endormissement)
L'enchantée: romarin, guimauve, serpolet, eucalyptus, coquelicot (soulage la toux)

Boissons fraîches

Eaux: ½l évian, ½l badoit, 1l orezza	6 € / 9 €
Sodas: Coca cola, Light, Zero, Orangina, Tonic, Perrier	6 €
Schorle rhubarbe : Boisson effervescente à la rhubarbe	6 €
cidre Batch n°2	5 €
Jus de fruit la ferme des 7 lunes : Nectar d'Abricot,	6 €
Jus de fruit Patrick Font : Tomate, Fraise	6 €
Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse, Citron	6 €

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

Formule brunch :

Limonade maison, jus frais ou jus de carotte (mangue et banane)	22 €
Keftas, sauce yaourt, salade de carottes à la marocaine, taboulé, PdT rôties, salade de lentilles, cake aux olives, velouté de potimarron.	
Salade de fruits	

Formule végétale :

Limonade maison, jus frais ou jus de carotte (mangue et banane)	21 €
Salade de carottes à la marocaine, taboulé, PdT rôties, salade de lentilles, cake aux olives, velouté de potimarron.	
Salade de fruits	

Formule enfant :

Mini burger/frites ou pâtes au jambon	12,5€
Boisson et Boule de glace	

Velouté de potimarron 10 €

Potimarron, fond de volaille, lait, marrons

Salade de Caesar 15 €

Romaine, blanc de poulet, croûtons, sauce Caesar

Assiette verte et mozzarella 15 €

Brocolis, jeunes pousses, pois gourmands, mozza, huile d'olive citron

Roquette et jambon blanc aux truffes 12 €

Roquette, Pecorino, jambon blanc truffé, vinaigrette

Chèvre rôti 15 €

Crottin de chavignol, thym, miel, salade mesclun, cassettes

Salade Amour 15 €

Saucisson du Jura, betteraves, comté, poire, noix, choux rouges

Croque-monsieur, salade 14,5 €

Cheeseburger / Bacon cheeseburger 19 / 20 €

Œufs Bénédicte bacon / saumon 14,5 / 16 €

Œufs brouillés nature / bacon 8 / 12,5 €

Tartare de bœuf, frites et laitue 17 €

Poulet rôti, frites et laitue 18 €

Gratin de macaroni 16 €

Macaroni, jambon, comté, béchamel

Assiette de chèvre « la ferme de la Tremblaye », salade 14 €

Granola maison et fromage blanc 9 €

Pancakes 7,5 €

Café gourmand 9 €

Salade de fruits frais 9 €

Moelleux chocolat, glace vanille 10 €

Tarte de saison 8 €

Blanc manger aux fruits rouges 8 €

Glaces et sorbets Bio 2 boules : 9 €

Vanille, café, marron, framboise, poire, citron