

# Brunch

## Boissons chaudes

Café, noisette, allongé	3 €
Café crème, double espresso, chocolat	5,8 €
Cappuccino, grand crème	6 €
Golden Chaï / Sticky Chaï	9 €
+ Lait Avoine	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  
Hong Cha Royal : thé de Thaïlande récolté à la main  
Darjeeling Yanki Tea : thé Indien première récolte 2017  
Ruby Oolong : cultivé en altitude de 1500m, oxydé et torréfié  
Blanc chinois Nan Mei sauvage : thé aux arômes de fruits blancs  
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  
Genmaïcha : thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant  
Sobacha : graines de Sarazin grillées

5 €

## Infusions

Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques) 6 €  
Pure camomille : camomille matricaire  
Green detox : roiboos vert & plantes dépuratives, cassis-citron  
Verveine menthe: verveine, menthe, mélisse  
Cigale: eucalyptus, sauge, réglisse badiane & fleur de sureau

## Boissons fraîches

Eaux: ½l évian, ½l badoit, 1l orezza 5 €/9 €  
Sodas: Coca cola, Light, Zero, Orangina, Tonic, Perrier 6 €  
Schorle rhubarbe : Boisson effervescente à la rhubarbe 6 €  
citronnade maison : Citron jaune, sucre, eau gazeuse, menthe 7 €  
Jus de fruit pressés : Orange, pamplemousse, citron 6 €  
Jus domaine Julien Frémont (artisanal) : Pomme 5 €

## Formule brunch \* :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) 22 €  
Keftas, sauce yaourt, pdt rôties, salade de fenouil, taboulé de chou-fleur, salade de betteraves feta, salade de choux rouge  
Salade de fruits

## Formule végétarienne \* :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) 21 €  
Beignet de courgette, sauce yaourt, pdt rôties, salade de fenouil,  
Taboulé de chou-fleur, salade de betteraves feta, salade de choux rouge  
Salade de fruits

## Formule enfant :

12,5 €

Mini burger/frites ou pâtes au jambon  
Boisson et boule de glace

Taboulé aux herbes et Halloumi 12 €  
Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil

Assiette verte & mozzarella 17 €  
Brocolis, choux romanesco, pois gourmands, edamamé, petits pois, sésame,  
wazabi, huile d'olive

Chèvre rôti \* 13 € / 18 €  
Crottin du Perche, thym, miel, salade mesclun, cazettes

Cheeseburger / Bacon cheeseburger 19 /20 €  
Croque-monsieur, salade, vinaigrette 16 €

Œufs Bénédicte bacon / saumon 14,5 /16 €  
Œufs brouillés nature / bacon 10 /12,5 €  
Œufs brouillés saumon 14,5 €

Poulette « Duplantier » rôtie, frites et laitue 18 €  
Tartare de bœuf, frites et salade 19 €  
Kefta de veau \* 18 €  
Pomme de terre, salade, sauce yaourt, cazette

Gratin de macaroni, comté 15 €  
Gratin de macaroni, comté, jambon truffé 17 €

Granola maison et yaourt de brebis 9 €  
Tartelette aux fraises, crème diplomate & pistaches 9 €  
Blanc manger, fraise 9 €  
Pancakes, sirop d'érable 9 €  
Salade de fruits frais 9 €  
Glaces et sorbets Bio 2 boules \* : 9 €

Cacao extra bitter, ananas rôties, mangue, fraise, chocolat mendiant, moka, vanille,  
praline pignon de pin