

Brunch

Café, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso	5,8 €
Cappuccino, grand crème, chocolat chaud	6,5 €
+ lait d'avoine	1 €
Golden Chai / Sticky Chai	9 €

Thés sélection « L'Autre thé bio » 6,5 €

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

Thés japonais sélection « Jugetsudo » 6,5 €

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
Sobacha : graines de Sarazin grillées 6 €

Infusions 6,5 €

Infusion des montagnes : sideritis (vivaces grecques)
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 33cl ou sans sucre 33cl, Tonic, Perrier	6 €
Schorle : rhubarbe, cassis	6 €
Leamo : Ginger beer, limonade citron	6 €
Citronnade maison : citron jaune, sucre, eaux gazeuse, menthe	7 €
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	6 €
Jus Julien Frémont (artisanal) : pomme	5 €
Jus Mas De L'Arbre (artisanal) : abricot	6 €
Jus Constatantin (artisanal) : tomate selon arrivage	8 €
Cidrerie Fils de Pomme : Brut ou Rosé 33cl	6 €

Formule brunch * :

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron)	22 €
Saucisse au fenouil, pdt rôties, salade de fenouil, taboulé de chou-fleur, salade grecque, yaourt de brebis coulis fruits rouge	

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 grecque, yaourt de brebis coulis fruits rouge	

Formule enfant : 12,5 €

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

Taboulé aux herbes et Halloumi 14 €

Boulgour, menthe, persil, coriandre, cerfeuil

Assiette verte & mozzarella 17 €

Brocolis, choux romanesco, pois gourmands, edamamé, petits pois, sésame au wazabi, huile d'olive

Salade grecque 12 €

Tomate, oignons, concombre, feta, origan, olive de kalamata

Chèvre rôti * 13 € / 18 €

Crottin du Perche, thym, miel, mesclun, cazettes

Cheeseburger / Bacon cheeseburger 19 / 20 €

Croque-monsieur, jambon truffé, mesclun 17 €

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 21 €

Tartare de bœuf, frites et mesclun 19 €

Kefta de veau* Pomme de terre, salade, sauce yaourt, cazette 18 €

Gratin de macaroni, comté 15 €

Gratin de macaroni, comté, jambon truffé 17 €

Granola maison* et yaourt de brebis 10 €

Blanc manger*, coulis fruits rouge 9 €

Pancakes, sirop d'érable 9 €

Salade de fruits frais 9 €

Glaces et sorbets Bio 2 boules * :

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

Prix nets TTC- la maison n'accepte pas les chèques
Toutes nos viandes sont d'origines U.E.

* Contient des fruits à coque