

# Brunch

Café, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso	5,8 €
Cappuccino, grand crème, chocolat chaud	6,5 €
Golden Chaï / Matcha	9 €
+ Lait d'Avoine	1 €

## 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  
Genmaïcha : thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant  
Sobacha : graines de Sarazin grillées 5 €

## 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 : Boisson effervescente à la rhubarbe ou au cassis	6 €
Citronnade maison : Citron jaune, sucre, eaux gazeuse, menthe	7 €
Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse, citron	6 €
Jus domaine Julien Frémont (artisanal) : Pomme	5 €
Jus de fruits (artisanal) : Abricot	6 €
Jus de tomates (artisanal) : Rouge, jaune, noire	7,5 €
Cidre (artisanal) : Cidrerie du Leguer, Granit, Brut	8 €

## Formule brunch\* :

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron) Saucisses, pdt rôties, taboulé, salade de choux rouge, betterave couleur, potiron rôti Blanc manger, mangue & passion	23 €
--	------

## Formule végétarienne\* :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) Beignet de courge, pdt rôties, taboulé, salade de choux rouge, betterave couleur, potiron rôti Blanc manger, mangue & passion	22 €
--	------

## Formule enfant :

Mini burger/frites ou pâtes au jambon Boisson fraîche & boule de glace	13 €
---	------

## Salade Amour \* 18 €

Saucisse du Jura, betterave couleur, comté, noix, endive, poire

## Assiette verte & mozzarella 17 €

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

## Chèvre rôti \* 13 € / 18 €

Crottin du Perche, thym, miel, mesclun, cazettes

## Cheeseburger / Bacon cheeseburger 19 € / 20 €

## Croque-monsieur, jambon, mesclun 16 €

## Œufs Bénédicte bacon / saumon 15 € / 16 €

## Œufs brouillés nature / bacon 10 € / 12,5 €

## Œufs brouillés saumon 14,5 €

## Poulette « Maison Garat » rôtie, frites et laitue 22 €

## Tartare de bœuf, frites et mesclun 19 €

## Gratin de macaroni, comté 18 €

## Gratin de macaroni, comté, jambon 20 €

## Tarte aux poires\*, crème d'amande, pâte feuilletée 9 €

## Granola maison\* et fromage blanc 10 €

## Blanc manger\*, mangue & passion 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