

Boissons chaudes:

| | |
|--|-------|
| Espresso, noisette, allongé, déca | 3 € |
| Flat white, double espresso | 5,8 € |
| Capuccino, grand crème, chocolat chaud | 6 € |
| + lait d'avoine, pot de lait | 1 € |
| Matcha Latte | 6,5 € |
| Golden Chaï, Sticky Chaï | 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

Ruby Oolong: cultivé en altitude à 1500m, oxydé & torréfié

Grand jasmin bio: thé vert au jasmin

Rooibos vanille: thé rouge à la vanille, sans théine

Darjeeling Yanki tea: thé indien 1^{ère} récolte 2017

Thés Japonais sélection « Jugetsudo » 6,5 €

Sencha: thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C

Genmaicha: thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant

Sobacha: graines de sarrasin grillées

Hojicha: thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac

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 Evian, ½l Badoit, 1l Orezza 5/9 €

Sodas: Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 6 €

Tonic / Ginger beer Hysop

Kombudcha Archipel: Thé noir qinihira du Rwanda 7 €

Feuille de figuier

Citronnade/limonade maison: citron, concombre, menthe 8 €

Jus de fruits pressés: orange, pamplemousse, citron 6 €

Jus Julien Frémont (artisanal): pomme 6 €

Jus Mas Palat (artisanal): raisin 6 €

Jus Mas de l'Arbre (artisanal): abricot 6 €

Jus Constantin (artisanal): tomates selon arrivage 8 €

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

Brunch

De midi à 16h

Formule enfants 13 €

Mini burger frites ou pâtes au jambon

Boisson fraîche & boule de glace

Formule Brunch 22/24 €

Beignets de courgette ou Saucisse au fenouil

Taboulé d'herbes, Salade betterave-figue-feta,
Tzatziki, Salade de choux rouge aux fruits secs

Jus pressé, Carrot Cake

Salades

Chèvre rôti 18 €

Chèvre du Perche rôti, thym, miel, frisée, Cazette

Salade Niçoise 18 €

Tomate, concombre, fèves, artichaut, olive, anchois, poivron
Thon, œuf, radis

Assiette verte & mozzarella 18 €

Brocolis, pois gourmands, edamamés, avocat, sésame wasabi

Œufs

Œufs brouillés nature 12 €

Œufs brouillés, bacon ou saumon 13/14 €

Œufs Bénédicte, bacon ou saumon 15/16 €

Plats

Volaille « M.Garat », frites, jus corsé 24 €

Tartare bœuf Normand, frites, laitue 20 €

Bavette Angus, frites, salsa verde 25 €

Smash Burger (bacon+2€), frites 19 €

Croque-Monsieur, laitue 17 €

Gratin de macaroni au Comté (jambon+2€) 18 €

Desserts

Cookie chocolat/noisette 12 €

Pancakes, sirop d'érable 9 €

Granola, fromage blanc - fruits 12 €

Salade de fruits 12 €