

Brunch

| | |
|---|-------|
| Café, noisette, allongé, déca | 3 € |
| Flat white, double espresso | 5,8 € |
| Cappuccino, grand crème, chocolat chaud | 6,5 € |
| Golden Chai, Sticky Chai | 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 | |
| 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 € |
| Leamo : Ginger beer, limonade citron | 6 € |
| Citronnade maison : Citron jaune, sucre, eaux gazeuse, menthe | 8 € |
| Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse, citron | 6 € |
| Jus Julien Frémont (artisanal) : Pomme | 5 € |
| Jus Mas De L'Arbre (artisanal) : Abricot | 6 € |
| Jus Constantin (artisanal) : Tomate : Rouge / Jaune | 8 € |
| Cidre (artisanal) : Cidrerie du Leguer, Granit, Brut | 8 € |

Formule brunch* :

| | |
|--|------|
| Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron) | 23 € |
| Merguez, petits pois, fenouil, taboulé, salade de p.d.t nouvelles, tomates anciennes | |
| Blanc manger, fruit rouge | |

Formule végétarienne* :

| | |
|--|------|
| Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) | 22 € |
| Beignets de courgette, petits pois, fenouil, taboulé, salade de p.d.t nouvelles, tomates anciennes | |
| Blanc manger, fruit rouge | |

Formule enfant :

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

Salade Niçoise* 19 €

Anchois, thon, œufs, tomates, poivron, concombre, artichaut, fèves, céleri, cébette

Assiette verte & mozzarella 18 €

Brocolis, pois gourmands, edamamé, asperges, sésame au wazabi, huile d'olive

Chèvre rôti * 13 € / 18 €

Crottin du Perche, thym, miel, mesclun, cazettes

Cheeseburger / Bacon cheeseburger 20 € / 21 €

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 20 €

Gratin de macaroni, comté 19 €

Gratin de macaroni, comté, jambon 20 €

Tartelette aux poires, crème d'amande* 10 €

Granola maison et yaourt de brebis * 12 €

Blanc manger, fruit rouge * 9 €

Pancakes, sirop d'érable 9 €

Salade de fruits frais 10 €

Glaces et sorbets Bio 2 boules* : 10 €

Cacao extra bitter, ananas rôti, mangue, mandarine, chocolat mendiant, moka, vanille, praline aux amandes

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

* Contient des fruits à coque