

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
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: Brut ou rosé 33cl | 7 € |

Formule brunch* :

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron) 22 €
Saucisses, pdt rôties, taboulé, salade de choux rouge,
betterave couleur, potiron rôti
Fromage blanc, mangue & passion

Formule végétarienne* :

Limonade maison, jus frais (orange, pamplemousse, citron) 21 €
Beignet de courge, pdt rôties, taboulé, salade de choux rouge,
betterave couleur, potiron rôti
Fromage blanc, mangue & passion

Formule enfant :

12,5 €
Mini burger/frites ou pâtes au jambon
Boisson fraîche & boule de glace

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 truffé, mesclun 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 21 €

Tartare de bœuf, frites et mesclun 19 €

Gratin de macaroni, comté 15 €

Gratin de macaroni, comté, jambon truffé 17 €

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