

Brunch

Boissons chaudes

Café, noisette, allongé	2,9 €
Café crème, double espresso, chocolat	5 €
Capuccino, grand crème	6 €
+ Lait Avoine	1 €

Thés sélection « L'Autre thé bio »	6 €
Lapsang Souchong Fumé : (thé Chinois fumé à la racine de pin, 4 ou 5mn)	
Hong Cha Royal : (thé de Thaïlande récolté à la main, 3 ou 4 min)	
Earl grey Royal : (thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet, 3 ou 4 min)	
Darjeeling Yanki Tea : (thé Indien première récolte 2017, 3 ou 4 min)	
Ruby Oolong : (cultivé en altitude de 1500m, oxydé et torréfié, 5 ou 7 min)	
Blanc chinois Nan Mei sauvage : (thé aux arômes de fruits blancs 4 ou 5 min)	

Thés japonais sélection « Jugetsudo »	6 €
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.	

Tisanes sélection « Tisanes d'Anais »	6 €
Sobacha: Graines de sarrasin grillées	
Roobois vanille: Thé rouge à la vanille, sans théine	
Profil grec: Tisane des montagnes	

Boissons fraîches

Eaux: ½l évian, ½l badoit, 1l orezza	5 € / 9 €
Sodas: Coca cola, Light, Zero, Orangina, Tonic, Perrier	6 €
Schorle rhubarbe : Boisson effervescente à la rhubarbe	6 €
citronnade maison : Citron jaune, sucre, eau gazeuse, menthe	7 €
Jus de fruit pressés : Orange, pamplemousse, citron	6 €
Jus domaine Julien Frémont (artisanal) : Pomme	5 €
Cidre Breton (artisanal) : Des bouteilles à l'Amère 33cl	6 €

Formule brunch * :

Limonade maison, jus frais (Orange, pamplemousse, citron)	22 €
Keftas, sauce yaourt, pomme grenaille, potiron rôti, champignon *, salade de chou rouge	
Salade de fruits	

Formule végétale * :

Limonade maison, jus frais (Orange, pamplemousse, citron)	21 €
Beignet de courgette, potiron rôti, pomme grenaille, salade de chou rouge	
Champignon *	
Salade de fruits	

Formule enfant :

Mini burger/frites ou pâtes au jambon	12,5€
Boisson et Boule de glace	

Salade de champignons de Paris *	10 €
<i>Champignons de Paris de chez Spinelli, amandes, herbes, h.olive, citron</i>	
Artichaut Breton, œuf confit, vinaigrette	11 €
Salade de betteraves	9 €
<i>Feta, menthe, vinaigrette aigre douce</i>	
Salade Amour *	17 €
<i>Saucisse de Morteau, betteraves, comté, poires, noix, choux rouges, vinaigrette</i>	

Chèvre rôti *	13 € / 18 €
<i>Crottin du Perche, thym, miel, salade mesclun, casette</i>	
Cheeseburger / Bacon cheeseburger	19 / 20 €
Croque-monsieur, salade, vinaigrette	14 €
Œufs Bénédicte bacon / saumon	14,5 / 16 €
Œufs brouillés nature / bacon	10 / 12,5 €
Œufs brouillés saumon	14,5 €

Tartare de bœuf, frites et laitue	17 €
Poulet jaune des landes rôti, frites et laitue	18 €
Kefta de veau *	18 €
<i>Pomme de terre, salade, sauce yaourt, noisette</i>	

Granola maison et yaourt de brebis	9 €
Gâteau à la noisette	9 €
Pancakes, sirop d'érable	7,5 €
Salade de fruits frais	9 €
Glaces et sorbets Bio 2 boules * :	9 €
<i>Cacao extra bitter, fraise, pêche de vigne, mirabelle, mangue, chocolat mendiant, moka, mandarine, vanille, praline pignon de pin</i>	