



Petit déjeuner

7:30-11:30

04 65 27 10 10

Pain de mie ou au levain grillé beurre & confitures	4 €
Croissant ou pain au chocolat	3 €
Pancakes, sirop d'érable	5 €
Œufs brouillés	5 €
Œufs à la coque	5 €
Œufs au plat	5 €
Supplément bacon	1 €
Yaourt de brebis & granola maison	5 €
Supplément fruits (granola & pancakes)	1,5 €
Miam-Ô-fruit Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saison	7 €
Salade de fruits	6 €
Assiette de fromages, confiture	6 €

Jus de fruits pressés	6 €
Orange, pamplemousse, citron	

CAFES Toréfaction par Lomi

Espresso, déca, noisette, café allongé	3 €
Double, cappuccino, grand crème, flat white, latte	5 €
Chocolat chaud	5 €
Café filtre	4 €
Café frappé	6 €

THES Sélection "L'autre Thé"

Earl grey Royal : <i>thé noir chinois, bergamote, fleur de bleuet</i>	6 €
Darjeeling Yankitea : <i>thé noir fruité, notes amandées et vanillées</i>	
Lapsang Souchong Fumé : <i>thé noir chinois fumé à la racine de pin</i>	
Thai kio Royal : <i>thé vert thaïlandais aux notes de mangue et litchi</i>	
Ruby Oolong : <i>thé thaïlandais aux notes de fruits noirs</i>	
Grand jasmin bio : <i>Thé vert de Chine</i>	
Rooibos vanille : <i>thé rouge à la vanille, sans théine</i>	

THES JAPONAIS Sélection "Jugetsudo"

Hojicha : <i>thé vert aux grains de riz grillés</i>	6 €
Sencha : <i>thé vert relaxant</i>	

INFUSIONS

Infusion des montagnes : <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i>	6 €
Pure camomille : <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i>	
Jardin des songes : <i>citronnelle, verveine, camomille, valériane</i>	
Green detox : <i>rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron</i>	
Verveine menthe : <i>légèrement citronné</i>	
La cigale : <i>notes anisées, eucalyptus</i>	