

# Petit Déjeuner

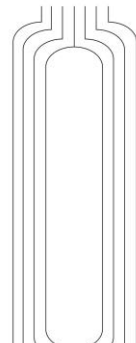
## A la carte

**La Truite** 9€90  
Œuf mariné au soja sur pain brioché  
Truite des Alpes façon gravlax, sauce à l'aneth, salade & légumes pickles.  
(Sup pain +1€, sup œuf 2€)

**La Végétarienne** 9€90  
Œuf mariné au soja sur pain brioché  
Pesto orientale, fromage frais maison, noisettes grillées, salade & pickles  
(Sup pain +1€, Sup œuf 2€)

**Knedle** 7€80  
Dumplings sucré Polonais à la prune

**Bol de granola** 6€  
Servi avec des fruits frais de saison, miel et faisselle fermière au lait cru.  
(Lait de soja +0.5€)



## Les Formules

**Servies uniquement jusqu'à 11h**  
Les formules sont non modifiables.  
Les formules ne sont pas à partager.

**Sur le Pouce** 4€  
Grand Café filtre & pâtisserie au choix entre :  
Cookie chocolat noir et tonka ou chocolat au lait cacahuète caramélise  
Cake *citron ou marbré*  
Brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille ou brioche chocolat & noisette.

**Granola Chic** 7€  
• Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel, faisselle fermière au lait cru (Lait de soja +0.5€)  
• Café filtre ou espresso.

**La Totale** 14€  
• Une pâtisserie au choix parmi : cookie chocolat ou cake citron ou marbré, brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille ou brioche chocolat & noisette.  
• Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel de montagne et faisselle fermière au lait cru (Lait de soja +0€80)  
• Boisson chaude au choix (**voir la carte verso**)  
• Jus de fruit au choix (Pomme/Pêche/Abricot/Pomme & Coing)

## Les Pâtisseries

**Cookie** 2€50  
Chocolat noir & fève de tonka  
Chocolat lait & cacahuète caramélisé

**Cake Citron ou Marbré** 2€90

**Cake entière** 16€

**Chausson aux Pommes** 3€50

**Brioche Amande & Caramel** 3€40

**Brioche Cannelle au cœur de pomme fondante** 3€40

**Brioches** 2€90  
« Kanelbulle » à la cardamome & cannelle

Brioche Vanille

Brioche Chocolat & noisette

Tout est fait maison, élaboré sur place à partir de produits bruts dont une partie de provenance bio & locale

# Les Boissons

## LES CAFÉS

Café Espresso/Café Glacé  
Café Noisette  
Café Long  
Café filtre  
Café Crème  
Double Café  
Cappuccino  
Café au lait glacé  
Latte Macchiato

2€  
2€  
2€  
2€  
2€60  
3€80  
3€90  
3€90  
3€90

## LES BOISSONS MAISON

Chocolat Maison chaud ou froid  
Chai Latte Maison chaud ou froid  
Thé Glacé Maison

4€60  
4€60  
4€60

## LES THÉS Damman Frères

### Noir

Yunnan Bio-nature de Chine  
Earl Grey Supérieur  
Lapsang Souchong fumé  
Assam-thé nature d'Inde  
Morning Light-mangue, rose & bluet

### Vert

Fleur de Jasmin  
Genmacha  
Sencha-thé nature de Japon  
Nuit à Versailles- bergamote, rose & kiwi

Tisane Maison Blanche aux écorces d'orange, bergamote rose & citronnelle

3€90

## LES SOFTS

Limonade Leamo Citron/ Ginger beer/ The Noir & Pêche 4€60  
Kombucha Thé vert/ Thé Noir & Bergamotte/ Coing & Verveine 5€  
Jus de fruit & nectar Patrick Font 25cl 3€50  
Pomme/ Pêche/ Abricot  
Jus de Tomate Artisanal 25cl 4€  
Sirop 25cl Fleur de sureau/ Fraise/ Myrtille 2€  
Eau Microfiltré Nordaq 50cl Plate/ Gazeuse 3€60

## Suppléments

Lait de soja 0€50  
Lait 0€30  
Citron 0€30  
Miel 0€50  
Pain & Beurre 2€50  
Œuf mariné au soja 2€

