

# BRUNCH

Servie jusqu'à 11h

## A la carte

**Tartine de Truite** 12€  
Œuf mariné au soja sur pain brioché  
Truite des Alpes façon gravlax, sauce à l'aneth, salade & légumes pickles.

**Tartine Végétarienne** 12€  
Œuf mariné au soja sur pain brioché  
Houmous, amandes grillées, salade & pickles

**Pain & Beurre** 4€60

**Œuf mariné soja pièce** 2€50

**Bol de granola** 6€50  
Servi avec des fruits frais de saison, miel et faisselle fermière au lait cru.  
(Lait de soja +0.5€)

**Houmous service avec du pain** 7€

**Pain** 2€

## Les Formules

Les formules sont non modifiables.  
Les formules ne sont pas à partager.

**Sur le Pouce** 4€50

Grand Café filtre & pâtisserie au choix entre :

-Cookie chocolat noir, noisette et tonka cookie granola

-Cake *citron ou marbré*

-Brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille, brioche chocolat noir ou brioche du jour.

**Granola Chic** 8€

• Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel bio, faisselle fermière au lait cru (Lait d'avoine +0.5€)

• Café filtre ou espresso.

**Tout en Douceur** 15€90

• Une pâtisserie au choix parmi : cookie ou cake citron ou marbré, brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille, brioche chocolat noir ou brioche du jour.

• Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel bio et faisselle fermière au lait cru (Lait d'avoine bio +0€80)

• Boisson chaude au choix (**voir la carte verso**) (Dirty Chaï +2€)

• Jus de fruit au choix (Pomme/Pêche/Abricot/Pomme & Coing)

**La Totale : UNE ASSIETTE SALEE +  
Pâtisserie, Boisson chaude & Jus 23€**

## Les Pâtisseries

**Cookie** 2€90  
-Chocolat noir, noisette & fève de tonka

**Tarte Crémeuse à la vanille** 4€90

**Cake Citron ou Marbré ou Fruit du moment sans gluten** 3€20

**Chausson aux Pommes** 3€60

**Brioche Amande & Caramel** 3€70

**Brioche Cannelle au cœur de pomme fondante** 3€70

**Brioche** 3€20  
« Kanelbulle » à la cardamome & cannelle

**Brioche Vanille**

**Brioche Chocolat noir**

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



## LES CAFÉS

Café Espresso/Café Glacé	2€
Café Noisette	2€
Café Long	2€
Café Crème	2€60
Double Café	3€50
Cappuccino	3€90
Café au lait glacé	3€90
Latte Macchiato	4€50

## LES BOISSONS MAISON

Chocolat Maison chaud ou froid	4€90
Chai Latte Maison chaud ou froid	4€90
Dirty Chai (hors formule matin)	5€90
Thé Glacé Maison	4€90
Pomme d'Automne (à base de thé, jus de pommes & épices)	4€90

## LES THÉS

Thé Damman Frères	4€50
<b>Noir</b>	
Yunnan Bio-nature de Chine	
Earl Grey Supérieur	
Lapsang Souchong fumé	
Assam-thé nature d'Inde	
Morning Light-mangue, rose & bluet	
<b>Vert</b>	
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 Ou Verveine	

## LES SOFTS

Limonade Leamo	4€90
Citron/ Ginger Beer/ The Noir & Pêche	
Jus de fruit & nectar Patrick Font 25cl	3€50
Pomme/ Pêche/ Abricot / Pomme & Coing	
Jus de Tomate Artisanal 25cl	4€90
Sirop 25cl	3€
Fleur de sureau/ Fraise/ Myrtille/Grenadine	
Eau Microfiltré Nordaq 50cl Plate/ Gazeuse	3€60
<b>Suppléments</b>	
Lait d'Avoine Bio	0€50
Lait	0€30
Citron	0€30
Miel BIO	1€50
Œuf mariné au soja	2€50
Pain & Beurre	4€60

