

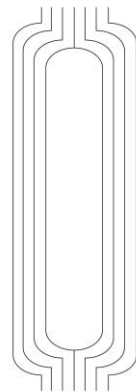
# Petit Déjeuner

## 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€)

**Bol de granola** 6€20  
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€50  
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** 8€  
• 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€50)  
• 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

**Galette des Rois** 4€50

**Cake Citron ou Marbré** 2€90

**Cake entière** 16€

**Chausson aux Pommes** 3€40

**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

3€90  
4€60

## LES CAFÉS

Café Espresso/Café Glacé

Café Noisette  
Café Long

Café Crème  
Double Café

Cappuccino

Café au lait glacé  
Latte Macchiato

## LES BOISSONS MAISON

Chocolat Maison chaud ou froid

Chai Latte Maison chaud ou froid

Thé Glacé Maison

Pomme d'Automne (à base de thé, jus de pommes & épices)

## LES THÉS

Thé Damman Frères

Noir

Yunnan Bio-nature de Chine

Earl Grey Supérieur

## LES SOFTS

2€ Limonade Leamo Citron/  
4€60 Ginger Beer/ Thé Noir & Pêche

2€ Kombucha Thé vert/ Thé Noir 5€  
2€ & Bergamotte/ Coing &  
Verveine

~~2€60~~  
3€80 Jus de fruit & nectar Patrick 3€50  
Font 25cl

3€90 Pomme/ Pêche/ Abricot /  
Pomme & Coing

3€90 Jus de Tomate Artisanal 25cl 4€

4€60 Sirop 25cl Fleur de 2€  
sureau/ Fraise/ Myrtille

4€60 Eau Microfiltré Nordaq 50cl 3€60  
4€60 Plate/ Gazeuse

Suppléments

Lait de soja 0€50

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

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