

LES FORMULES BRUNCH

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

LA TOTALE 21€50

- Une Assiette Salée : Truite, Végétarienne ou Turkish eggs (extra œuf 2€50)
- Une Boisson Chaude au choix (Dirty Chaï +2€)
- Une Pâtisserie au choix entre : Cookie, Cake citron ou marbré ou Brioches : brioche vanille/chocolat/cannelle ou parfum du jour

TOUT EN DOUCEUR 16€90

- Une pâtisserie au choix parmi :
Cookie, Cake citron ou marbré, Brioche vanille/chocolat/cannelle ou parfum du jour
- Bol de granola servi avec des fruits frais de saison & miel.
Choix entre faisselle fermière de chèvre au lait cru ou porridge
(Lait d'avoine bio +0€80)
- Boisson chaude au choix
- Jus de fruit au choix : Pomme/Pêche/Abricot/Pomme & Coing

GRANOLA CHIC 8€50

- Bol de granola
Choix entre faisselle fermière de chèvre au lait cru ou porridge
Servi avec des fruits frais de saison & miel bio. (Lait d'avoine bio +0.8€)
- Café filtre ou espresso.

SUR LE POUCE 4€50 (**MATIN UNIQUEMENT**)

- Café Filtre & une pâtisserie au choix parmi :
Cookie, Cake citron ou marbré, Brioche vanille/chocolat/cannelle ou parfum du jour

BRUNCH A LA CARTE

LES ASSIETTES SALÉES

TARTINE DE TRUITE 13€90

1 Œuf bio mariné au soja sur brioche maison, truite des Alpes façon gravlax, faisselle de chèvre à l'aneth, salade & légumes pickles.
(extra œuf +2€50)

TURKISH EGGS 13€90

2 Œufs bio mariné au soja, yaourt, dukkha, salade d'herbes & beurre de kimchi (extra œuf +2€50)

TARTINE VÉGÉTARIENNE 13€90

1 Œuf bio mariné au soja sur brioche maison, houmous, amandes grillées, zaatar, salade & pickles de légumes (extra œuf +2€50)

LES PETITES ASSIETTES

Bol de granola 6€70

Choix entre faisselle fermière de chèvre au lait cru ou porridge

Servi avec des fruits frais de saison & miel. (Lait d'avoine bio+0.8€)

Pain au levain, beurre de Bresse & confiture maison 6€60

Assiette de fromages 9€

Œuf bio mariné au soja 2€50/pièce

Charcuterie de canard au poivre 8€

Houmous, amandes, huile d'olive, zaatar & pain 8€

Pain 2€50

LES BOISSONS

Café Espresso/Café Glacé	2€
Café Noisette	2€
Cold brew maison	5€
Café Long	2€
Café Crème	2€70
Café double	4€
Cappuccino	4€40
Café au lait glacé	4€40
Latte Macchiato	5€

THE DAMMAN FRERES 4€90

Noir

Earl Grey Supérieur

Lapsang Souchong fumé

Assam ou Yunnan -*thé nature d'Inde/Chine*

Vert

Fleur de Jasmin

Genmacha

Sencha -*thé nature du Japon*

Nuit à Versailles -*bergamote, rose & kiwi*

Tisanes

Menthe

Verveine

Maison blanche -*aux écorces d'orange, bergamote rose & citronnelle*

LES SOFTS

Pétillantes Leamo 33cl	Cola ou Ginger Beer ou Citron	5€
Pétillant Végétale « Henri Marie » 25cl	Fleur de sureau, sève de bouleau & framboise ou Myrtille, bourgeon de pin	6€90
Jus de fruits & nectars Maison Patrick Font 25cl	Pomme/ Pêche/ Abricot / Pomme & Coing	3€60
Jus de Tomate artisanal « Marcel bio » 25cl		4€90
Bière sans alcool IPA Edmond 33cl		6€90
Sirop 25cl	Fraise, Grenadine, Myrtille, Fleur de Sureau	3€
Eau Microfiltré Nordaq	Plate ou Gazeuse 50cl	3€60

LES BOISSONS MAISON

Chocolat Chaud ou Froid	5€30
Chai Latte Maison chaud ou froid	5€30
Dirty Chai (Chai Latte avec 1 shot de café)	6€30
Thé Glacé Maison (Thé Earl Gray Damman frères, miel, jus de pomme & épices)	5€30
Pomme D'Automne (boisson chaude à base de thé Earl Gray Damman frères, jus de pomme, miel & épices)	5€30

SUPPLEMENTS

Lait	0€30	Citron	0€30
Lait D'avoine bio	0€50	Miel	1€50

LES PATISseries

Cookie Chocolat noir & cacahuètes caramélisées	3€10
Cake Citron ou Marbré (Chocolat & Vanille)	3€40
Chausson aux pommes	3€70
Brioche Frangipane au Cœur de Caramel	3€90
Brioche Cœur de Pommes, frangipane & cannelle	3€90
Brioche Feuilletées	3€40
Vanille	
Chocolat	
Cannelle & Cardamome (Kanelbulle comme en Suède)	
Parfum du jour : Cerise ou Pêche	

Bar à Desserts Après-Midi

LES DESSERTS A L'ASSIETTE 10€

PÊCHE BLANCHE & CRÈME D'AMANDES
Tuile au thym & sorbet basilic citronné

MOUSSE AU CHOCOLAT AÉRIENNE
Cacao croustillant & glace noisette

BOULE DE GLACE MAISON 3€30
Parfums du jour selon disponibilité

NOS PRODUCTEURS

Nous travaillons avec les producteurs de nos régions, souvent en bio, en suivant les saisons.

Gérard Essayan « Les Jardins de Vartan »

Cédric Fayard

Virginie Conte

La ferme de Chonas

Guillaume Verdin « La Ferme de Clavisy »

Jean François Lepin « La ferme de Montmenot »

Kura de Bourgogne

Christophe Collinet « Le Sens du Goût »

Jean-Denis & Agostino « Arancesilyon »

Minoterie Dupuy Couturier

L'Or de Ceylan

Boutique de thé Eclos

Kaoka Chocolaterie

Apiculteur Remy Glaize

Torréfacteur Café Mokxa

Norbert Ledins « Champiranch »

ALLERGENES

GLUTEN

LACTOSE

FRUITS A COQUE

CACAHUETES

ŒUF

MOUTARDE

SESAME

POISSON

