

# BRUNCH

Servie jusqu'à 11h45

## Les Formules

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

### La Totale 20€50

- Une Assiette Salée : Truite ou Végétarienne
- Une Boisson Chaude (voir la carte verso) (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 15€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 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)

### Granola Chic 8€

- Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel bio, faisselle fermière au lait cru (Lait d'avoine bio +0.8€)
- Café filtre ou espresso.

### Sur le Pouce 4€50

- Grand Café filtre & Pâtisserie au choix parmi : Cookie, cake, brioche vanille/chocolat/cannelle ou parfum du jour

## A la carte

### Les Assiettes Salées

#### Tartine de Truite 13€50

Œuf bio mariné au soja sur pain brioché maison, truite des Alpes façon gravlax, faisselle à l'aneth, salade & légumes pickles.

#### Tartine Végétarienne 13€ 50

Œuf bio mariné au soja sur pain brioché maison, houmous, amandes grillées, Zaatar, salade & pickles de légumes

.....

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

Œuf bio mariné au soja 2€50/pièce  
Houmous, amandes, zaatar & pain 7€50

Bol de granola 6€50

Servi avec des fruits frais de saison, miel et faisselle fermière au lait cru.  
(Lait d'avoine bio +0.8€)

Pain 2€50

## Les Pâtisseries

Cookie 3€

-Chocolat noir, noisette & fève de tonka

Cake Citron ou Marbré 3€50

Chausson aux Pommes 3€60

Brioche Amande & Cœur de Caramel 3€80

Brioche Cannelle au cœur de pomme fondante 3€80

Brioches « Kanelbulle » à la cardamome & cannelle 3€50

Brioche Vanille

Brioche Chocolat noir

Brioche parfum du jour

Tarte Crémeuse à la vanille 5€

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/Café Long	2€
Café Noisette	2€
Café Cold Brew (été uniquement)	3€50
Café Crème	2€60
Double Café	3€80
Cappuccino	4€50
Café au lait glacé	4€50
Latte Macchiato	4€90

## LES BOISSONS MAISON

Chocolat Maison      chaud ou froid	5€50
Chai Latte Maison      chaud ou froid	5€50
Dirty, Chai avec un shot de café (+2€ en formule le matin)	6€50
Thé Glacé Maison	5€50
Pomme d'Automne (à base de thé, jus de pommes & épices)	5€50

## LES THÉS

Thé Damman Frères	4€90
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 au riz soufflé et maïs grillé	
Sencha-thé nature de Japon	
Nuit à Versailles- bergamote, rose & kiwi	
Tisane Verveine ou Maison Blanche aux écorces d'orange, bergamote rose & citronnelle	

## LES SOFTS

Limonade Leamo	5€
Citron/ Ginger Beer/ Cola	
Jus de fruit & nectar Patrick Font 25cl	3€60
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
Suppléments	
Lait d'Avoine Bio	0€50
Lait de vache	0€50
Citron bio en tranches	0€50
Miel	1€50
Œuf bio mariné au soja	2€50
Pain, beurre de Bresse & confiture bio	6€60

