



Raconte-moi Giagia...

Car une histoire commence toujours avec le cœur, j'ai rencontré notre Giagia [Yaya] en Grèce, là où se trouve l'autre moitié de notre famille.

Giagia est universelle, elle est la "Maison" où l'on aime se retrouver, les odeurs gourmandes que l'on aime sentir, les vieux bouquins que l'on aime feuilleter, le bon café que l'on aime siroter, elle est tout simplement ce que nous souhaitons être, en toute authenticité.

C'est donc tout naturel qu'elle incarne ce lieu et vous accueille chaque jour avec plaisir à travers moi.

With love

Giagia



Menu

{Que j'aime ta couleur}



Les cafés du Confluent Junca sont torréfiés par Régis à Conflans-Sainte-Honorine avec subtilité et authenticité.

Espresso, noisette, déca - état pur	2.50€
Double espresso - état pur fois 2	4.00€
Cappucino - effet mousse !	4.50€
Latte - milk lover	4.50€
Flat white - 2 shots !	5.00€
Latte au miel & lait d'avoine - cocooning	5.50€
Latte pistache - trendy coffee	6.00€
Latte peanut butter - trop régressif ;))	5.80€
Latte spéculoos - réconfortant	5.80€
Latte vanille pécan - gourmand	5.80€
Mocha - chocolat addict	5.00€
White mocha - so sweet ;))	5.80€
Café viennois - creamy	5.00€
Café filtre - slow coffee	4.00€
Chicorée latte érable - giagia's touch !	5.50€

Choix du végétal: lait d'avoine ou lait d'amande +0,50€

Prix nets, service compris.

Produits allergènes, informations disponibles à l'accueil





Menu

{Rock'n roll Giagia}

Des latte végétaux & des boissons signatures à découvrir sans modération !

Black latte Sésame noir, gingembre, charbon végétal actif	5.50€
Blue latte Spiruline bleue, myrtilles, cajou	5.50€
Purple latte Patate douce violette, ube violet, vanille	5.50€
Pink latte Betterave, cacao cru, cardamome verte	5.50€
Butternut latte Butternut, gingembre, cannelle	5.50€
Sticky chai latte Thé noir, épices confits au miel	5.50€
Version Dirty chai avec un shot d'espresso	6.20€
Golden latte Curcuma, gingembre frais confit	5.50€
Matcha latte by Noen Matcha	5.50€

{Moustache de chocolat}

Une histoire d'amour autour du chocolat, du pur plaisir, de la fève à la Plaq.

Chocolat chaud by Plaq Chocolat Maya mountain 76% et l'ingrédient secret	5.00€
Chocolat chaud de Giagia Version gourmande à la crème de mascarpone	5.50€
Chocolat chaud au lait d'avoine Chocolat noir & glanduja, lait d'avoine	5.00€
Babyccino chocolat au lait ou chocolat blanc Chocolat au lait mousseux pour faire comme les grands	4.00€



Menu



{Remèdes de Giagia}

Les thés et infusions Kodama, alchimistes infuseurs, sont 100% naturels et promettent de belles histoires à vivre...

Thés

4.80€

Nouveau départ Bio

Thé vert, citronnelle, gingembre, yuzu, menthe

Ecole buissonnière

Thé vert, abricot et lavande

A cœur vaillant Bio

Thé vert, menthe, écorces d'orange

Jasmin Bio

Thé vert au jasmin

Genmaïcha

Thé vert, riz grillé et soufflé

Poids plume

Thé vert, basilic, agrumes

Remède à la paresse

Thé vert Sencha, menthe, maté, matcha, mandarine

Le champ des possibles

Thé bleu, céréales et riz cuit

London 7 am Bio

Thé noir Earl Grey, vanille en morceaux

Double Jeu

Thé noir, amandes, noisettes torréfiées

Promenons-nous Bio

Thé noir aux fruits rouges

A fleur de peau

Thé blanc, pétales de rose et violette

La part des anges

Thé blanc, amandes, mais soufflé



Menu



{Remèdes de Giagia}

Les thés et infusions Kodama, alchimistes infuseurs, sont 100% naturels et promettent de belles histoires à vivre...

Infusions

4.80€

La beauté du geste

Sarrasin, fleur de cerisier, pétales de rose

Des lendemains qui chantent Bio

Menthe, réglisse, écorces de citron

La vie comme elle vient

Hibiscus, pomme, orange sanguine

La vie à pleines dents Bio

Rooibos, pomme, épices douces

A poings fermés

Camomille, mélisse, citronnelle

A la belle étoile Bio

Verveine, mandarine, basilic sacré

London Fog

Earl grey latte, miel, vanille

5.80€





Menu

{Vitamines, bonne mine}

Une promesse de fruits et légumes 100% Bio
fabriqués passionnément de A à Z en Ile de France !



Jus 100% Bio

4.50€

Gin Power

Gingembre, pomme, ananas

Dandy des bas-fonds

Poire, rhubarbe, cannelle

Nymphette Délicieuse

Fraise, goyave, violette

Madame Yang

Framboise, litchi, baies roses

Hippie Rebelle

Ananas, passion, hibiscus

Madone Matador

Mangue, citron vert, verveine

Pomme Candide

Pomme, notes de sureau

Yuzu

Thé glacé citron yuzu

{Swing des papilles}

Des boissons BIO pétillantes, naturelles, infusées
de manière artisanale by UMA

Cola

Infusion pétillante de noix de kola, citron et épices

3.50€

Limonade

Infusion pétillante de citron et d'agrumes

3.50€

Ginger beer

Infusion pétillante de racines de gingembre

3.50€





Gourmandises



{100% Homemade
with Giagia's love}

Les recettes évoluent au gré de vos
envies, découvrez la sélection du jour
en vitrine

Petite faim salée du jour, salade 7.00€

Granola bowl healthy 6.50€

Granola du moment, yaourt yvelinois i-grec,
fruits du moment, miel

Granola bowl gourmand 8.00€

Granola chocolat, yaourt yvelinois i-grec,
fruits du moment, peanut butter, coco

Cookie du moment 3.50€

Cake sucré du moment 5.00€

Gâteau du moment 6.00€

UN BESOIN URGENT DE CHANTILLY ?

+0.50€



10€

Espresso &
farandole de gourmandises*

*Les changements de boissons
seront soumis à supplément

