

Food

Boulangerie

Croissant	2,5
Pain au chocolat	2,5
Pain, beurre, confiture	6

Au comptoir : Pâtisseries maison au choix

Nos plats sucrés

Healthy granola	11
<i>Fromage blanc, flocons d'avoine, graines de courge, graines de tournesol, amandes, miel, fruits de saisons et huile de coco</i>	
Dirty granola	11
<i>Fromage blanc, beurre de cacahuètes, canneberges, raisins secs, pépites de chocolat, flocons d'avoine, amandes et sirop d'érable</i>	
Pancakes au chocolat : Nocciolata, coulis de myrtilles, noisettes 	13
Pancakes sans gluten, façon banoffee : Bananes, caramel beurre salé, noisettes	12
Salade de fruits frais de saison	9
Croissant perdu & caramel beurre salé	7

Nos plats salés

Croissant salé	9
<i>Sauce hollandaise, bacon, emmental</i>	
Œufs fermiers bio, pain grillé	8
<i>Cuisson au choix : brouillés, au plat ou omelette</i>	
Œuf Bénédicte 	13
<i>Pain grillé, œufs pochés, bacon et sauce hollandaise</i>	
Avocado toast 	14
<i>Pain grillé, avocat, pickles d'oignon rouge, œuf poché, feta, sauce tahini, grenade & roquette</i>	
Mac'n cheese	13
<i>Coquillettes, crème au cheddar, bacon, chapelure de pain</i>	
Savoury pancakes	13
<i>Pancakes sans gluten, bacon, œufs au plat, sirop d'érable</i>	
La salade Suzie Blue 	14
<i>Patates douces rôties, pois chiches, halloumi, pousses d'épinard, oignon rouge, graines de courges, vinaigrette au miel</i>	
Grilled cheese 	12
<i>Cheddar, oignons confits, pain de champagne</i>	
Breakfast Sandwich	12
<i>Bun brioché, roquette, bacon, œuf au plat, cheddar, mayonnaise fumée, cornichon maison</i>	

Extras + option sans gluten disponibles à la demande

Avocat +3
Bacon +3
Oeuf poché +2
Salade +2
Saumon fumé +4
Pain sans gluten +1

 Végétarien

Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Drinks 100% BIO

Jus pressés

Orange	5,5
Citron	5
Pamplemousse	5,5

Jus "Ferme Mangerie" - 25cl

Raisin rouge, poire, pomme/fraise, pomme/coing	6
---	---

Eau - 25cl

Ocean 52 (plate ou pétillante)	2,5
--------------------------------------	-----

Smoothie

Vegan smoothie	7
<i>Épinard, ananas, banane, kiwi, mangue</i>	

Cafés & Thés

Espresso	2,5
Double espresso	3,5
Americano	3
Café filtre	3,5
Cappuccino	5
Cortado	4
Mocha	5,5
Flat white	5

+ sirop de vanille, caramel beurre salé	0,5
+ lait végétal d'amande, avoine, coco	0,5

* Ces produits existent en version glacée !

Cidres "Appie" - 33cl

« Le Brut »	7
« Le Poiré »	7

Vins

		15cl	50cl
Rosé	La Marouette — 100% grenache	7	20
Blanc	La Marouette — Chardonnay	7	20
Rouge	Le chapelier — Côtes du Rhône	7	20

Vins Pétillants

Vin pétillant naturel «Basic Instinct», Villa Noria	15cl 10	75cl 45
AOC Champagne brut Tradition Demeter bio - Erick Schreiber	37,5cl 35	75cl 70

Soda "Mona" - 33cl

Ginger beer	6
Limo citron	6
Limo pêche/abricot	6

Kombucha "Archipel" - 33cl

Brut	6
Saveur du moment	6

Breakfast Smoothie	7
<i>Fraise banane, lait d'amande, flocons d'avoine et graines de chia</i>	

Dirty Chaï	6,5
Latte	5
Chocolat chaud	5
Thé BIO de chez "Kodama"	5
Chaï latte	6
Matcha latte	6

Nos boissons de saison : à l'ardoise

Bières Brasserie "BAP BAP" - 33cl

IPA Canopée	7
Blonde Shifumi	7
0% Bangbang	6