

MENU

LE COIN BARISTA (CHAUD OU FROID)

Espresso	2,00€
Double Espresso	3,00€
Café noisette	2,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Matcha Latte	4,50€

Supplément : Lait Végé 0,50 €
(Coco, avoine ou amande)

Chaï Latte	4,50€
Dirty Chaï	5,50€
Flat White	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Mokka	4,50€
Thé	3,50€

Supplément : Sirop 0,50 €
(Caramel, vanille, orgeat...)

LES FRAÎCHEURS

Thé glacé <u>Maison</u>	4,00€
Sirop	2,50€
Limonade UMA <u>Bio</u>	5,00€
Ginger Beer UMA <u>Bio</u>	5,50€

Pop Maté <u>Bio</u>	5,20€
Kombucha <u>Bio</u>	5,50€
Jus de fruit <u>Bio</u>	4,50€

SUCRÉ

Tout est fait maison !

Cookie	3,00€
Banana Bread	3,50€
Fondant choco	3,50€

APÉRO

Seulement accompagné de salé

Vin au verre	5,00€
Vin bouteille (75cl)	24,00€
Bière de la Plaine (33cl)....	5,50€
Bière sans alcool Mirage..	5,50€

SALE

Carte salée à partir de 19h00

Cake olives fête <u>Maison</u>	7,00€
Houmous <u>Maison</u>	8,00€
Duo de dips	8,00€
Planche de fromages	15,00€
Salé du moment <u>Maison</u>	10,00€



CONSEILS DE FIN D'ATELIER

N'oubliez pas
de prendre votre pièce
en photo une fois
terminée, puis ajoutez
votre initiale et la date
à la peinture.
(le crayon disparaît !)

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Merci de nettoyer vos
palettes et vos outils au
niveau des éviers.



INFOS POUR LE SUIVI DES PIÈCES



Pour savoir quand vos pièces seront
prêtes : rendez-vous sur le site
Barbotyne, page "Suivre ma cuisson"

CODE WIFI :
Bonjourmarseille

En manque d'inspi ?
"Scannez moi"

