

Petit Dejeuner

A la carte

Œuf mariné au soja sur pain brioche 9€60

Truite des Alpes façon gravlax,
crème à l'aneth & légumes pickles.

Œuf mariné au soja sur pain brioche 9€60

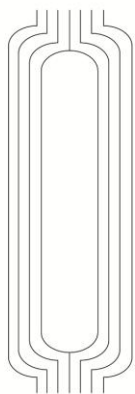
Pesto orientale, fromage frais maison, noisettes
grillées & légumes pickles.

Sandwich de focaccia 9 euros

Pesto orientale, tomates, flamby

Bol de granola 6€

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



Supplément pain +1€

Les Formules

Servies uniquement jusqu'à 11h

Les formules sont non modifiables.

Les formules ne sont pas à partager.

Sur le Pouce 4€

Grand Café Doux & pâtisserie au choix entre :

Cookie chocolat noir et tonka ou chocolat au lait cacahuete
caramelise

Cake *citron ou marbré*

Brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille
ou brioche du moment.

Granola Chic 6€50

- Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel, faisselle fermière au lait cru (Lait de soja +0.8€)
- Café doux ou espresso.

La Totale 13€50

- Une pâtisserie au choix parmi : cookie ou cake, brioche Kanelbulle à la cannelle & cardamome, brioche à la vanille ou brioche chocolat.
- Bol de granola servi avec des fruits frais de saison, miel de montagne et faisselle fermière au lait cru (Lait de soja +0€80)
- Boisson chaude au choix (**voir la carte en bas**)
- Jus de fruit au choix (Pomme/ Pêche/ Abricot/ Pomme & Coing)

Les Patisseries

Cookie 2€30

Chocolat noir & fève de tonka
Chocolat lait & cacahuète
caramélisé

Cake Citron ou Marbré 2€70

Cake entière 16€50

Chausson Vanille 3€30

Brioche Amande & Caramel 3€40

Brioche Cannelle au cœur
de pomme fondante 3€40

Brioches 2€70

« Kanelbulle » à la cardamome &
cannelle

Brioche Vanille

Brioche Chocolat

Toute est faites maison, élaboré sur place à partir de
produits bruts dont une partie de provenance bio &
locale

Les Boissons

Café Expresso

Café Noisette

Café Long

Café Crème

Double Café

Cappucino

Café au lait glacé

Latte Macchiato

Chocolat chaud/ Froid maison

Chai Latte maison chaud ou froid

Thé Glacé Maison

Thé Damman Frères

Noir

Earl Grey Supérieur

Lapsang Souchong-
fumé

Yunnan Bio-nature
de Chine Assam-thé
nature d'Inde

Morning Light-mangue, rose & bluet

Vert

Fleur de Jasmin

Sencha-thé nature de Japon

Nuit à Versailles- bergamote, rose & kiwi

Tisane Maison Blanche aux écorces d'orange,
bergamote rose & citronnelle

Bouillon « Chic des plantes »

L'Enraciné-Tomates, légumes racine & angélique

Le Robuste-Shiitake, Laurier, oignon & radis

L'Effeillé-Ail des ours, Eucalyptus, ginko, persil

Eau micro-filtrée Nordaq Plate ou gazeuse 50cl

1 ^f 80	Limonade Leamo	4€60
1 ^f 80	Citron	
1 ^f 90	Gingembre E The Vert	
2 ^f 10	The Noir et Pêche	
3 ^f 20	Kombucha Thé vert	5€
3 ^f 20	Jus de fruit ou nectar	3€20
3 ^f 90	Artisanal Patrick Font 25cl	
3 ^f 30	Pomme/ Pomme et Coing	
4 ^f 60	Pêche e Abricot	
3 ^f 90	Jus de Tomates artisanal	4€
3 ^f 90	Pressoir de Pilat 25cl	
3 ^f 90	Sirop	2€
	Fleur de Sureau/ Myrtille / Fraise/ Verveine	

4^f30

Supplément boissons

	Lait de soja	0.50
	Lait	0.3
	Citron	0.3
	Miel	0.5