

Desserts à l'Assiette 7€

FRAÎCHEUR DE NECTARINE & JUS A L'HIBISCUS

Citron crémeux & pourpier

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AÉRIENNE

Grué caramélisé, cacao croustillant & glace pistache

Carte Salé

TARTARE DE THONINE 9€50

Cerise, betterave, basilic
pommes de terre ratte

OU

PIZZETTE DE FOCACCIA

TOMATE FRAÎCHE 7€

Pesto orientale & salade du moment

Assiette dégustation

Assortiment de 3 créations sucrées
selon l'inspiration du chef
7€

BOULE DE GLACE ou SORBET

Demandez les parfums du jour
2€90

PÂTISSERIES

Cookie	2€20
Chocolat noir & fève de tonka ou Chocolat lait & cacahuète caramélisé	
Cake Citron ou Marbré	2€60
Cake entière	15€50
Chausson aux Pommes	3€
Brioche Amande & Caramel	3€30
Brioche Cannelle au cœur de pomme fondante	3€30
Brioche	2€60
« Kanelbulle » à la cardamome & cannelle	
Brioche Vanille OU Chocolat	

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES Chaud & Froid

Café Espresso ou Glacé	1€70
Café Noisette	1€80
Café Long	1€90
Café Crème	2€10
Double Espresso	3€20
Cappuccino	3€
Latte Macchiato	3€30
Café au lait Glacé	3€90

LES BOISSONS MAISON

Chocolat Chaud ou Froid Maison	4€60
Chai Latte chaud ou froid	3€90

Thé Damman Frères Noir

3€90

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
Genmaicha- sencha au maïs torréfié & riz soufflé

Tisane

Maison Blanche- tisane aux écorces d'orange douce et de
bergamote, pétales de rose rouge, citronnelle

Bouillon « Chic des plantes »

4€30

L'Enraciné-Tomates, légumes racine & angélique

Le Robuste-Shiitake, Laurier, oignon & radis

L'Effeuillé-Ail des ours, Eucalyptus, ginkgo, persil

Supplément Boissons

Lait de soja 0,5€ Lait 0.3€ Citron 0.3€ Miel 0.5€

Bar à Desserts

LES BOISSONS FRAÎCHES

Limonades Pétillantes Belvoir Fruit Farm Bio 25cl	3€90
Fleur de Sureau ou Ginger beer	
Kombucha ou Kéfir 33cl	5€
Myrtille & Sureau/Hibiscus & Menthe/Nature/ Citron Gingembre	
Jus de fruit ou nectar Artisanal Patrick Font 25cl	3€
Pomme/Pêche/Abricot/Pomme & Coing	
Chai Latte Maison servi froid	3€90
Jus de Tomates artisanal Pressior de Pilat 25cl	4€
Thé Glacé Maison	3€90
Sirop (Fleur de Sureau/Myrtille/Fraise/Verveine)	2€
Verre de lait	2€
Verre de lait de soja	3€
Eau micro-filtrée AquaChiara plate/gaz50 cl	3€60

NOS PARTENAIRES

Maraisiers Les Jardins de Vartan, Vincent Digonnet &
Virginie Conte
Apiculteur Gérard Chopin
La ferme Montmenot
Brasserie Stéphanoise
Poissonnerie Maison Vianey MOF
La Ferme de Clavisy
Torréfacteur Mokxa
Chocolaterie Kaoka
Boutique Thé Eclis Minoterie
Minoterie Dupuy Couturier
Cueillette & Croque herbes
sauvages
Les 3 Jeans Fromagerie
Arance Sicilyon

Les pâtisseries & glaces sont faites maison, élaborés
sur place à partir de produits bruts dont une partie de
provenance bio & locale.

