



**Jambon Emmental**

5,70 €



Jambon, emmental, crème fraîche, ciboulette

**Chèvre Miel**

5,70 €



Chèvre, miel, roquettes, échalotes, pignons de pin

**Lard Cantal**

5,70 €



Lard, cantal, champignons, oignons confits, sauce Savora

**Bœuf Cheddar**

5,70 €



Boeuf, cheddar, pickles, sauce barbecue, oignons

**Pousses d'épinard Cantal Champignons**

5,70 €



Pousses d'épinard, champignons, cantal, noix, crème fraîche

**[Vegan] Haché végétal**

5,70 €



Haché végétal, Vromage façon cheddar, pickles, oignons, ketchup, veganaise



# LES FORMULES

**Le menu - de 25 ans**

5,70 €

---

1 bun + boisson\*

**Le petit menu**

6,70 €

---

1 bun + boisson\*

**Le ni trop petit ni trop gros menu**

10 €

---

1 bun + accompagnement salé ou sucré + boisson\*

**Le gros menu**

15,40 €

---

2 buns + accompagnement salé ou sucré + boisson\*

\* supplément bière : 1,50 €



## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Chips de pommes de terre

2,00 €



Saveurs salée classique ou oignons cheddar

### Concombres à la crème

3,60 €



Pour un peu de fraîcheur gourmande

### Gratin dauphinois

3,60 €



Pommes de terre, crème fraîche, lait, noix de muscade

### Soupe du jour

3,60 €



Selon l'inspiration et la saison

## LES DESSERTS

### Muffin fourré choco-noisettes

3,60 €



petit gâteau moelleux fourré

### Tiramisu

3,60 €



caramel au beurre salé et spéculoos

### Porridge aux graines de chia

3,60 €



lait de coco et purée de mangue

### [Vegan] Mi-cuit au chocolat noir

3,60 €



Mi-cuit au chocolat noir et noix de coco

### Bun sucré

3,60 €



framboise chocolat blanc



**Mochis glacés**

3 €



Différents parfums

**Cookie maison**

2,00 €



- Thé matcha, chocolat au lait et graines de sésame
- Chocolats noir et blanc
- Chocolat au lait
- Chocolat blanc et cranberries



## LES BOISSONS



**Thé**  
2,50 €



**Cappuccino**  
2,00 €



**Expresso**  
1,50 €



**Double Expresso**  
2 €



**Café crème**  
2,00 €



**Eau minérale**  
2 €



**Canette**  
2,00 €



**Bière bio Mage malte**  
3,50 €