

## CAFÉS CLASSIQUES

ESPRESSO 2,00€    DOPPIO 3,50€    AMERICANO 2,50€



MACCHIATO 3,60€    CAPPUCCINO 3,80€    FLAT WHITE 4,00€



CAFÉ VIENNOIS 4,50€    LATTÉ 3,90€    LATTÉ MACCHIATO 4,00€



## CHOCOLAT & GOURMANDISES

AU LAIT 4,00€    CAFÉ BONBON 3,50€    VIENNOIS 4,50€



MOKACCINO 4,00€    BABYCCINO 2,50€    PICCOLO 2,50€



## CHAÏ LATTÉ 4,80€

### CHAÏ LATTÉ

Thé aux épices indiennes, lait crémeux

### DIRTY CHAÏ LATTÉ

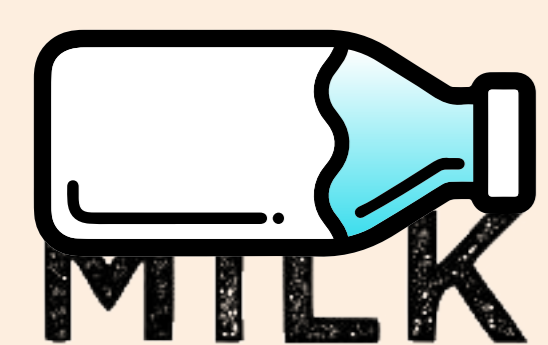
Chaï latté & espresso

### MATCHA

Chaï latté version green tea

### GOLDEN LATTÉ MAISON

Curcuma, cannelle, miel, cardamome, ginger



LAITS VÉGÉTAUX + 0,50 cts  
Amandes, Avoine & Coco

## CRÉATIONS BARISTA 4,90€

### CARAMELITO

Sirup caramel beurre salé, espresso, lait crémeux

### VANILLA MOKA

Sirup vanille, chocolat espresso, lait crémeux

### MAPLE JOE

Sirup d'érable, espresso, lait avoine

### CAPPUCCINO TIRAMISU

Sirup amaretto, espresso, lait crémeux

### WHITE BANANA

Sirup banane chocolat blanc, café, lait coco

TOUTES NOS CRÉATIONS SONT  
DISPOS EN VERSION GLACÉS

## CAFÉS GLACÉS



ICED COFFEE 4,00€  
FRAPPUCCINO 4,00€  
MOKA 4,50€  
CHAÏ LATTÉ 4,00€  
DIRTY CHAÏ 4,50€  
ICED CHOCOLATE 4,00€  
COLD BREW 4,00€  
COLD BREW LATTÉ 4,50€

## THÉS & INFUSIONS 3,50€

### THÉ VERT

#### CHUNMEE

Thé vert nature

#### LA JOIE DE VIVRE

Agrumes, ginseng aloe vera

#### JOHN LEMON

Citron, lime, jasmin

### INFUSIONS

#### SIWA

Roiboss pamplemousse, datte

#### CASCARA

Cerises de café séchées

### THÉ NOIR

#### QI MEN

Thé noir nature

#### ARMANDA

Framboise, fraises mûres & hibiscus

#### EARL GREY

Thé noir bergamote

LY  
FABRIQUE  
DE THÉ

## FRAPPÉS

### SMOOTHIES MAISON 5,50€

#### LIME PASSION

Jus d'oranges, passion, citron

#### MA COCO MA NANA

Banane, fruits rouges, lait coco

#### SO FRESH

Jus de pommes, melon, basilic

### MILKSHAKES 4,50€



Vanille    Café  
Chocolat    Caramel  
Yaourt    Fraise

Version gourmande + 1€  
Crème fouettée, coulis & biscuits

## BOISSONS FRAÎCHES

### RECETTES MAISON

LIMONADE ou CITRONNADE 30cl 3,50€

Classic  
Melon & Concombre  
Fruits Rouges & Basilic



THÉ GLACÉ 30cl 3,50€  
Recette du moment

JUS PRÉSSÉS MAISON 35cl 4,50€

Oranges  
Pommes BIO



Shot Café + 1€

## SOFTS

Coca classic - zero 33cl 3,50€  
Oranginaide maison 33cl 3,50€  
Sirup & Diabolo 35cl 2,50€  
Still ou Soda water 50cl 2,00€

## FRESH FOOD

CROQ - 8,50€

#### MONTAGNA

Porchetta, cantal, béchamel

#### MOUMOISS

Tartares légumes confits & houmous

#### PINKMAN

Saumon fumé, tomates cerises confites

#### BESTY

Poulet rôti, cheddar, pesto, oignons frits

#### BROOKLYN

Pastrami, cheddar rouge, pickels

#### IBERICO

Chorizo iberico, tapenades de poivrons

GRATINÉS - 14€

Gratins maison de Ravioles de Royans Label Rouge gratinés & servi avec salade verte

#### ROCKITO

Poulet rôti & pesto

#### SMOCKITO

Saumon fumé & ciboulette

SALAD BOWL - 11€

Salade verte composée, gartinures au choix:

- Poulet rôti    - Saumon fumé  
- Spicy Falafel    - Pastrami

CIABATTINI - 6€

Ciabatta garni et cuit au four façon panini  
Demandez à l'équipe la recette du jour!

#### Formule

- Boisson +1,5€  
- Boisson + Dessert + 3€

## NOS FORMULES

### P'TIT DEJ

SERVI DE 8H A 10H

GRANOLA MAISON ou PANCAKES

+

JUS D'ORANGES PRESSÉES

+

CAFÉ AU CHOIX

- 8€

### FRESH FOOD

SERVICE NON STOP | HORS WEEK-END

CROQ + BOISSON + DESSERT = 13,90€

SALAD + BOISSON + DESSERT = 15,90€

GRATINÉS + BOISSON + DESSERT = 19,90€

### BRUNCH

DIMANCHE | SERVI DE 11H-15H

GRANOLA OU PANCAKES  
HOT DOGGY DOGGY  
DESSERT AU CHOIX  
JUS D'ORANGES PRESSÉES  
CAFÉ OU THÉ AU CHOIX

- 24,90€

## APÉRO TIME

N'hésitez pas à demander à notre équipe pour découvrir notre carte de cocktails!