

Café & Latte



ESPRESSO

Espresso	2.00€
Double espresso	2.50€
Lungo	2.00€

CAFÉS GLACÉS

Cold Brew	3.50€
Café Frappé	3.90€
Latte Frappé	4.50€

LATTES SPÉCIAUX

Chai Latte	4.00€
Érable & Cannelle Latte	4.00€
Matcha Latte	4.00€

CAFÉS FILTRES

Moka Master	2.00€
Aeropress	3.50€
V60	3.90€
Chemex	7€

SPÉCIALITÉS CAFÉINÉES

Noisette	2.10€
Macchiato	2.30€
Cappuccino	4.00€
Latte	4.20€
Flat White	4.20€
Cafés Viennois	4.00€
Mocaccino	4.40€

CHOCOLATS

Chocolat à l'ancienne	4.60€
Chocolat Viennois	4.90€
Chocolat Frappé	4.70€


Matcha Frappé	5.00€
---------------	-------

 LASSIS

Lassi Rose	2.00€
------------	-------

Lassi Chaï	2.50€
------------	-------


Thés

 THÉS NOIRS

Thé des amants	3.80€
----------------	-------

Fleurs Bleues	3.80€
---------------	-------

Breakfast Tea	3.80€
---------------	-------

 THÉS VERTS

Ping Cha	3.80€
----------	-------

Fleur de Geisha	3.80€
-----------------	-------

Thé des Fakirs	3.80€
----------------	-------

Thés des Vahinées	3.80€
-------------------	-------

Thé du Hammam	3.80€
---------------	-------



Boissons

☘ SANS ALCOOL

Gimber (à base de gingembre frais)	5.50€
Eau Pétillante de Miel	3.90€
Jus d'oranges pressées	3.50€
Thé glacé maison	3.70€
Sodas	3.90€
Limonade Artisanale	4.00€

☘ EAUX MINÉRALES

Abatilles plate 50cL	3.00€
Abatilles plate 1L	4.00€
Abatilles pétillante 50cL	3.50€
Abatilles pétillante 1L	4.50€

☘ VIN - CHÂTEAU JARON

Jaron Rouge - Au verre	3.00€
Jaron Rouge - Bouteille	16.00€
Jaron Blanc - Au verre	3.00€
Jaron Blanc - Bouteille	16.00€
Jaron Rosé - Au verre	3.00€
Jaron Rosé - Bouteille	16.00€

☘ BIÈRES PRESSION

Golden Hop Pils 25cL	3.60€
Golden Hop Pils 50cL	6.50€

Petits déjeuners & Brunchs

🌱 PETITS DÉJEUNERS (servi du Lundi au Samedi de 9h30 à 11h30)

Le PB & J

7.50€

Tartines de pain, Beurre de cacahuètes + confiture, Fruits frais, Oranges pressées, Thé ou Café filtre
{ VG }

Les Pancakes

10.50€

Avec rondelles de bananes & Fruits de saisons, Topping au choix, Thé ou Café filtre
{ V }

Les Pancakes Vegan

10.50€

Avec rondelles de bananes & Fruits de saisons, Topping au choix, Thé ou Café filtre

Le Granola

9.50€

Fromage blanc, Granola maison, Fruits de saison & miel essaim de la reine, Thé ou Café filtre
{ V }

Le Français

9.00€

Tartine de pain, beurre + confiture, Fromage blanc, Granola maison & miel essaim de la reine, Oranges pressées, Thé ou Café filtre
{ V }

Le Continental

10.50€

Oeufs brouillés bacon & fromage, Pain brioché toasté, Salade, Oranges pressées, Thé ou Café filtre

VG: Vegan V: Végétarien GF: Gluten Free

Carte du midi

🌱 PLATS À LA CARTE (Lundi - Samedi : 12h à 15h)

Club Verde Nero

12€

Pain complet toasté, Poulet mariné à la sauce soja, Bacon, Cheddar, Pickles d'oignon & Accompagnement

Toasts d'avocat à la mousse de chavroux

12€

Rien que des bonnes choses pour un vrai régal dont vous auriez tort de vous priver ! Pain complet toasté, généreusement tartiné de mousse de Chavroux, avocat, oignons rouges, radis, groseilles, graines de chia.
{ VG - GF - V }

Poké bowl au Thon crème cheese au basilic

13€

Poke bowl au riz vinaigré, thon avec crème cheese et basilic, Algues wakame, rhubarbe, avocat, tomates cerises, concombres, carottes, betteraves, accompagné d'une sauce à la mayonnaise légèrement pimentée.

Poke bowl végétarien 13€

Tofu frit, riz vinaigré, avocat, concombre,
tomates cerises, mini maïs, carottes, avec sauce
Yuzu

{ V - VG }

Burger de Poulet Croustillant 12.50€

Un délicieux burger maison de poulet pané
avec tomates, guacamole, oignons, cheddar &
salade verte

VG: Vegan V: Végétarien GF: Gluten Free

🌱 PLATS DU JOUR (Lundi - Samedi : 12h à 15h)

Plat du jour 13€

Demandez l'inspiration du jour!

Quiche du jour 9.50€

Demandez l'inspiration du jour!

Quiche végétarienne du jour 9.50€

Demandez l'inspiration du jour!

{ V }

VG: Vegan V: Végétarien GF: Gluten Free

🌱 FORMULES DÉJEUNERS (Lundi - Samedi : 12h à 15h)

La Classique Prix du plat +2.50€

Le Plat de votre choix + 1 boisson 33cl ou 1
verre de vin

La Gourmande Prix du plat +4€

Le Plat de votre choix + 1 Pâtisserie maison + 1
café

La Verde Nero Prix du plat +5.50€

Le Plat de votre choix + 1 boisson 33cl ou un
verre de vin + 1 Pâtisserie maison + 1 café



Brunch

● BRUNCH DU LUNDI AU DIMANCHE 10h à 15h

Formule Petite Faim

BAGEL AU SAUMON FUMÉ À LA MOUSSE DE CHAVROUX

Bagel saumon fumé avec une mousse de Chavroux, avocat, oignon rouge, basilic. Oeufs brouillés, patates cuites au four et salade d'accompagnement.

OU

BAGEL PASTRAMI À LA SAUCE TARTRE

Bagel Pastrami, avocat, tomates séchées, accompagné de sa sauce tartare. Oeufs brouillés, patates cuites au four et salade d'accompagnement.

OU

BRUNCH VÉGÉTARIEN

Toast d'avocat sur un lit de mousse de Chavroux, radis, groseilles, oignon



rouge, graines de chia.
Oeufs brouillés, patates cuites au four,
salade d'accompagnement.

+

VIENNOISERIES

+

BOISSONS

Gimber (à base de gingembre frais) ou
Jus d'Orange Pressées, Thé ou Café filtre
(à volonté)

(+2€ pour Latte, Cappuccino, Flat White,
Chocolat...)

+

EXTRAS

Pancakes (+3€5), Carrot Cake (+3€),
Fromage Blanc & Granola (+3€)



16€



Formule Faim de Loup

BAGEL AU SAUMON FUMÉ À LA MOUSSE DE CHAVROUX

Bagel saumon fumé avec une mousse de Chavroux, avocat, oignon rouge, basilic. Oeufs brouillés, patates cuites au four et salade d'accompagnement.

OU

BAGEL PASTRAMI À LA SAUCE TARTRE

Bagel Pastrami, avocat, tomates séchées, accompagné de sa sauce tartare. Oeufs brouillés, patates cuites au four et salade d'accompagnement.

OU

BRUNCH VÉGÉTARIEN

Toast d'avocat sur un lit de mousse de Chavroux, radis, groseilles, oignon rouge, graines de chia.

Oeufs brouillés, patates cuites au four, salade d'accompagnement.

GRANOLA MAISON

Miel Essaim de la Reine & Fromage Blanc

+

PANCAKES

+

CARROT CAKE

+

BOISSONS

Gimber (à base de gingembre frais) ou Jus
d'Orange Pressées, Thé ou Café filtre (à
volonté)

(+2€ pour Latte, Cappuccino, Flat White,
Chocolat...)

23€