



# FARMERS

ORGANIC

(^) Sans Lactose

(0) Sans gluten

(\*) Végétalien



## BREAKFAST

8h30 à 11h

## BREAKFAST

<b>Acai Bowl</b>	9,50€
Fruits rouges, banane, baie d'açaï en smoothie, granola artisanal & bio à l'avoine français, fruits frais & graines (*) (0)	
<b>Mango Bowl</b>	9,50€
Mangue, ananas, coco en Smoothie, granola artisanal & bio à l'avoine français, fruits frais & graines (*) (0)	
<b>Green Bowl</b>	9,50€
Avocat, banane et lait végétal en smoothie, granola artisanal & bio à l'avoine français, fruits frais et graines (*) (0)	
<b>Granola artisanal Bio, à l'avoine</b>	8,50€
Fromage blanc, miel, baies de goji, fruits frais & graines (0)	
<b>Œufs à la coque, mouillettes de pain</b>	6,50€
Salade & fromage de brebis (0)	
<b>Coco chia pudding</b>	6,90€
Chia pudding au lait de coco, très crémeux, granola artisanal & bio, banane et fruits du moment (*) (0)	
<b>Big petit déjeuner Bio</b>	14€
Une pâtisserie du jour, pain au four, beurre & confitures de notre maman, fromage, un œuf à la coque, café ou thé & jus d'orange Bio (0)	



## Lunch

11h30 à 15h

<b>Tarte Bio du jour avec salade</b>	10€
<b>Soupe bio du Jour + croûtons (0*)</b>	8€
<b>Boulettes végétariennes bio</b>	12€
Sauce tomate maison, salade du jour et raves de légumes (0*)	
<b>Toast of the day (plat d'été)</b>	14€
(*option sans gluten 1,50 €)	
<b>Famous Farmers Burger</b>	15€
Pain bio MASAMAMA, sauce miel de lavande & moutarde, houmous du moment, steak à s'y tromper (veggie), avocat, fromage de brebis bio du Larzac, accompagné de patates douces roties au thym & salade	
<b>Cocotte Bio (plat d'hiver)</b>	14€
<b>Farmers BOWL du Jour</b>	14€
Assortiment généreux et gourmand de légumineuses, légumes cuits, légumes crus, fruits et graines; riche en protéines et vitamines, 100% Végétalien (0*)	
<b>Poke BOWL</b>	17€
Dés de poissons marinés (Sauvage), légumes, fruits de saison, légumineuses (0)	
<b>Green Farmers</b>	13€
Salade, avocat, noix, pomme, orange, pamplemousse, brebis & betterave (0)	
<b>Des Sardines sauvages, citron, salade (0)</b>	8€
<b>L'assiette fromagère : Brebis Bio</b>	8€
Petite salade et croûtons maison (0)	

Delicious!

Food

100 % de nos produits sont Bio.  
Sauf les poissons issus de la pêche



## formules

De 10h à 14h

### FARMER'S BRUNCH 24,50€

Un jus de fruit Bio, Mini granola artisanal Bio, un Thé ou café, une assiette salée : avec 2 œufs coque, tarte salée, fromage de brebis et mini salade.

& une pâtisserie du jour (parmi 2 suggestions)  
Samedi & dimanche brunch du moment encore plus gourmand 29€  
Option 100% sans gluten 1,5€

11h30 à 14h c'est hors week end et jours fériés

### CLASSIC THE FARMERS 17,90€

Soupe du jardin + une boulette végétarienne (0\*)

ou une part de tarte + une pâtisserie du jour (parmi 2 suggestions) (0)  
& un pot de thé



## PASTRY

All day

<b>Cookies chocolat noisette</b>	3€
<b>Cookie aux amandes (0)</b>	3€
<b>BIG Cookie 150gr</b>	4€
<b>Cookie Cup</b>	4€
<b>Banana Bread (0*)</b>	4€
<b>Financier du jour (0)</b>	3€
<b>Coco chia pudding</b>	6,90€
Chia pudding au lait de coco, très crémeux, granola artisanal & bio, banane et fruits du moment (*) (0)	
Venez découvrir notre vitrine à pâtisserie La liste change chaque jour 6,90€	





# BEVERAGE

## Boissons fraîches

"BIO"

Eau plate, Thonon, non bio 75cl	5,00€
Eau pétillante, Chateldon, non bio 75cl	5,50€
JUS DE RÊVE 25cl	4,20€
Abricot / Ananas / Orange / Pomme / Tomate / Multifruits / jus de saison	
CAPTAIN KOMBUCHA 40cl	4,90€
Ginger & lemon ou framboise	
Naturellement pétillante, à base de Kombucha, un vrai remède populaire et naturel !	
Café glacé maison* 50cl	4,50€
Chocolat glacé maison* « & non sucré »	4,50€
Thé glacé maison « GIMBER » concentré de gingembre	4,50€
MATCHA LATTE glacé	4,90€
ANATAE premium récolté à la main au Japon	
BEETROOT LATTE glacé	4,90€
LATTE glacé	3,50€
CHAI LATTE glacé	4,90€
CHARITEA Maté 33cl	4,60€
100 % Bio, infusion naturelle de thé glacé pétillant, sans sucres ... Commerce équitable et jolie histoire !	
Sirop bio « Meneau »	2,70€
Fraise/ grenadine/ pêche/ citron/ menthe	
Vanille ou caramel pour vos cafés supp.	0,40€

## Bières *Brasserie des Barrigues Sommieres*

La Belle en goguette blonde pale ale bio sans gluten	5,50€
Ribouldingue blanche bio sans gluten	5,50€

## JUICE "BIO" 6€

Fraichement extrait à l'extracteur lent pour conserver tous les bienfaits

<b>ZINGER</b>
(Bonne Mine) Pomme, Carotte, Citron, GIMBER
<b>ACE</b>
(Boost) Orange, Citron, Carotte, Cannelle
<b>BETTY BOOP</b>
Pomme, Betterave, Citron, Curcuma
<b>MAGIC JUICE</b>
(Restore Balance) Ananas, Carotte, Orange, Citron
<b>PAM</b>
(Top Model) Pomme, Betterave, Ananas, Lait de coco
<b>GREEN DETOX</b>
(Hangover) Ananas, Gingembre, (épinard ou concombre selon saison), Pomme, choux
<b>MORNING GLORY</b>
Orange, Carotte, Pomme, Kiwi, Curcuma
<b>SMOOTHIE</b>
Ananas, Banane, Lait de coco



## BOISSONS CHAUDES "BIO"

Café FARMERS Bio	2,00€
Café noisette Bio	2,20€
Café latte	3,50€
Cappucino	3,80€
Americano Café double et allongé	4,00€
Chai latte*	4,90€
Thé noir au lait végétal, infusions d'épices maison	
Matcha Latte ANATAE premium récolté à la main au Japon	4,90€
Poudre de thé vert matcha bio, sirop d'agave, montée au lait végétal. Puissant anti-oxydant	
Beetroot Latte	4,90€
Poudre de betterave bio, cannelle, montée au lait végétal	
Hot GIMBER	4,90€
Concentré de gingembre bio	
Thé « Numi » Farmers	3,50€
Thé vert : Jasmine Green/Mate Lemon/Moroccan/gunpowder green	
Thé noir : Earl Grey / Golden Chai / Breakfast	
Thé blanc : white rose	
Thé rouge : Rooibos	
Tisane : Chamomile lemon	
Chocolat chaud maison avec un soupçon de cannelle	4,50€
Option lait végétal lait de soja/lait de coco/lait d'avoine	0,60€
Option sirop dans votre boisson	0,40€
* selon saison	



☞ Double V.

## Wine list

100% BIO OF COURSE

ROUGE	BOUT.	VERRE
DOMAINE LBV, GOGUETTE Grenache noir / Grenache blanc / Syrah Vendange manuelle, levure indigène, dose très minime de so2 (Souple & fruité, légers arômes de fleurs blanches)	25,00€	5,50€
TERRES DES CHARDONS BIEN LUNÉ AOP CÔTIÈRES DE NÎMES	28,00€	5,50€
ROSÉ		
SUGGESTION BIO du moment	21,00€	4,50€
BLANC		
DOMAINE DES GANDINES, VIRÉ CLESSÉ, GRAND VIN DE BOURGOGNE, CHARDONNAY (vif et minéral)	29,00€	5,50€
VIGNOBLE JEANJEAN, MUSCAT SAUVIGNON (moelleux et sucré)	21,00€	4,50€



prix net ttc - service compris

l'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



# FARMERS

ORGANIC



## MENU DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

*Farmers*



**BRUNCH**

**29€**

1 Shakshuka avec deux oeufs au plat et pain au four

1 demi avocado toast

1 mini granola artisanal, fromage blanc avec fruits frais et miel

1 pâtisserie du jour au choix parmi le bar à gâteaux

1 jus de fruit au choix (tournez la carte)

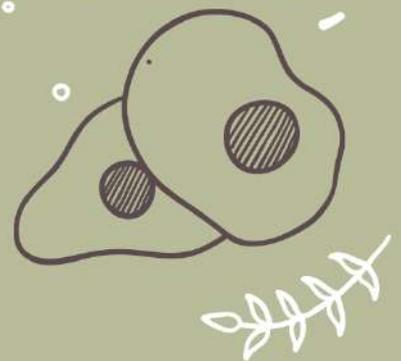
1 boisson chaude au choix (tournez encore la carte)

**TOAST OF THE DAY**



**14€**

Avocado toast : pain de campagne Bio, crème d'avocat maison, fêta, deux oeufs mollés et légumes de saison



**Famous Farmers Burger**

**15,00€**

Burger Végétarien, sauce miel de lavande bio & moutarde, houmous du jour, avocat, fromage de brebis bio du Larzac, steak végétarien à s'y tromper, pain bio MASAMAMA, servi avec patates douces rôties au thym & salade



OPTION SANS GLUTEN POUR LE BRUNCH ou LE TOAST

1,50 €