





# Lundi

DE 11H30 À 15H

## Plats midi

- **Buddha bowl quinoa** 13,50€  
*Trio de quinoa, salade, légumes rôtis aux épices, houmous, amandes, fruits (vegan)*
- **Poké bowl** 14,00€  
*Riz, Saumon, concombre, carotte et mangue, graine de sésame*
- **Croque Monsieur** 9,10€  
*Jambon dinde, béchamel, fromages, servi avec salade et légumes rôtis*
- **Sandwich toasté** 9,60€  
*Poulet, cheddar, pickles de légumes, mayo vegan, servi avec salade et légumes rôtis*
- **Tartine pesto de roquette, féta rôti au miel** 8,50€

## Formule Midi

Plat + Boisson **12€**

Plat + Boisson + Gourmandise **15€**

### Plats au choix :

- Croque monsieur
- Sandwich toasté
- Tartine pesto de roquette, feta rôti au miel

### Boissons au choix :

- Ice-tea maison
- Citronnade maison
- Eau minérale ou eau pétillante
- Sirop fraise ou menthe

### Gourmandises au choix :

- Gâteau
  - Verrine
- (voir vitrine ou carte)

# Samedi, dimanche et lundi

DE 10H À 15H

## BRUNCH COMPLET

**26€**

Mini verrine maison

+

### BOISSON CHAUDE

Les classiques

*Espresso, café filtre, café crème, thé*

Les alternatives (+1,5€)

*Cappuccino, Chocolat chaud, Matcha latte, Chaï latte*

+

### BOISSON FRAÎCHE

Jus d'orange pressé, ice-tea  
ou plaisir citronnade

+

### SALÉ

Tartine saumon avocat

OU

Tartine pesto rosso burrata

*Tartine diabemix, sauce pesto rosso, tomates cerise, burrata, roquette (Végétarien)*

OU

Pancakes, œuf au plat, bacon  
VG, sirop d'érable

+

### SUCRÉ

Pancakes ou pain perdu, crème,  
fruits de saison, sirop d'érable

OU

Tartines toastées – beurre &  
confiture

## BRUNCH « BOUTCHOU »

**13€**

Compote fruits, biscuit

+

### BOISSON FRAÎCHE

Ice-tea ou jus d'orange

Sirop fraise

+

### SALÉ

Tartine fromage frais,  
tomates cerise

OU

### SUCRÉ

Pancakes fruits de saison,  
sirop d'érable

OU

Tartines toastées - beurre &  
confiture

**Pour les enfants jusqu'à 12 ans**

## A LA CARTE

- Tartine saumon avocat 12 €
- Tartine pesto rosso burrata 10,50 €
- Pancakes salé 9,50 €  
*3 pancakes, œuf au plat, bacon VG, sirop d'érable*
- Pancakes sucré 9,00 €  
*3 pancakes, crème fruits de saison, sirop d'érable*
- Tartines toastées – beurre & confiture 3,10€

# Carte des boissons

## BOISSONS CHAUDES

### BASE CAFÉ

Café filtre	2,00€
Expresso ou allongé	2,30€
Expresso décaféiné	2,40€
Double Expresso	3,20€
Americano	3,20€
<i>Double expresso allongé</i>	
Café Crème	2,50€
<i>Expresso avec un nuage de lait</i>	
Cappuccino	4,00€
<i>Expresso avec lait moussé (180ml)</i>	
Flat white	4,20€
<i>Double expresso avec lait moussé</i>	
Latte macchiato	4,40€
<i>Expresso avec lait moussé (200ml)</i>	
Supplément spéculoos, caramel, chocolat cookies	0,30€

## BOISSONS FRAÎCHES

Iced latte	3,50€
<i>Glaçons, expresso et lait</i>	
Frapuccino	4,90€
<i>Glaçons, Sirop au caramel, expresso, lait</i>	
Jus frais pressé à froid	4,00€
<i>Orange, pomme, pomme poire framboise</i>	
San Pellegrino	
Bouteille 1 litre	4,10€
Bouteille 50 cl	2,80€
Evian - bouteille 1 litre	3,70€
Cristaline - bouteille 50cl	2,00€

### BOISSONS MAISON (200 ml)

Ice tea maison	3,50€
<i>(saveur du moment)</i>	
Plaisir Citronnade	3,50€
<i>Citron, menthe, sucre canne</i>	
Citronnade Chaude	3,70€
<i>Citron, miel, gingembre</i>	
Virgin Mojito	5,00€
<i>Menthe, citron vert, sucre canne</i>	

## ALTERNATIVE

Chocolat chaud	3,90€
Thé ( <i>Dammann Frères</i> )	3,90€
<i>Voir liste des saveurs</i>	

Black latte ( <i>La main noire</i> )	4,40€
Chaï Latte ( <i>La main noire</i> )	4,60€
Chaï Infusion	3,50€
Matcha Latte ( <i>La main noire</i> )	4,80€
Matcha Infusion	3,70€

Optez pour un lait végétal (lait d'avoine) 0,40€

## BOISSONS ALCOOLISEES

BIÈRES ( <i>Brasserie d'Orville</i> )	Verre -Pression	VINS	Verre	Bouteille
			14cl	75cl
Serial Lager - 25cl	3,50 €	Prosecco	5,50€	19,00€
Serial Lager - 50cl	6,00€	<i>Extra Dry - Floral, fruité intense</i>		
White Nova (IPA)	Bouteille 33cl   5,00€	Vin Blanc	4,50€	17,80€
Augustine		<i>Chevreny - Enclos du Petit Chien</i>		
Tropical & Sour		Vin Rouge	5,00€	18,50€
TCB (Bière malgache)		<i>Côte du Rhône - Grand veneur</i>		
		Vin Rosé	4,30€	17,50€
		<i>Côte de provence - la Seigneurie</i>		



# Gourmandises

DE 8H30 À 18H

*Tous nos gâteaux sont sans gluten*

	4 €
Cookies chocolat amandes(Vegan)	
Gâteau au chocolat	
Banana bred	
Granola	
<i>Skyr, Flocons d'avoine, riz soufflé, mélange de fruits secs</i>	
Carrot cake	
<i>servi avec sa crème cheese</i>	
Crème coco chia (Vegan)	
<i>Lait végétal, graines de chia, purée d'oléagineux, fruits de saison</i>	
Salade de fruits	
Verrine du moment( <i>voir vitrine</i> )	
Mousse au chocolat (Vegan)	3,50€
Pancakes ou Pain perdu sucré	
<i>garniture : crème sucrée, fruits de saison, sirop d'érable</i>	6 €
Ptit' bol crudité (à partir de 14h)	4,50€
<i>Crudités, féta, amandes torréfiées</i>	

# Nos formules petit dej' & goûter

**6,50€**

## BOISSON CHAUDE

### Les classiques :

*Espresso, café filtre, café crème,  
thé*

### Les alternatives : (+1,5€)

*Cappuccino, Chocolat chaud,  
Matcha latte, Chaï latte, Iced latte*

**OU**

## BOISSON FRAICHE

Ice tea ou plaisir citronnade  
ou bouteille d'eau (50cl)

**+**

## GOURMANDISE AU CHOIX

(Voir vitrine)

**OU**

De 8h30 à 11h30

Tartines toastées –beurre & confiture

**OU**

Oeufs : Brouillés ou au plat\*\*

**9,50€**

## BOISSON CHAUDE

### Les classiques :

*Espresso, café filtre, café  
crème, thé*

### Les alternatives : (+1,5€)

*Cappuccino, Chocolat chaud,  
Matcha latte, Chaï latte, Iced latte*

**+**

## BOISSON FRAICHE \*

Ice tea ou plaisir citronnade  
ou bouteille d'eau (50cl)

**+**

## GOURMANDISE AU CHOIX

(Voir vitrine)

**OU**

De 8h30 à 11h30

Tartines toastées –beurre & confiture

**OU**

Oeufs : Brouillés ou au plat\*\*

\*Optez pour un jus pressé (+2€)

\*\*Supplément fromage râpé, supplément bacon VG (+2€)