

MENU



club sandwich

CLUB TAJINE MAROCAIN

Pain brioché, Boeuf effiloché (cuisson 4H00), Tajine marocain, Pruneau à la cannelle.

15,50€

SALMON MOOD

Pain brioché, Cream cheese, Avocat en tranches, Saumon fumé, Oignons crispys, Grenade fraîches, Aneth, Sirop d'érable.

14,00€

toasts

TOAST AVOCADO FRAMBOISE

Pain au levain, Houmous de betterave fait maison, Tranches d'avocat, Feta, Framboises fraîches.

12,00€

TOAST L'EFFEMERE

Pain au levain, Cream cheese, Scrambled eggs, Crèmeux champignons

12,00€

Bacon boeuf : 3 € / Saumon : 2,50 € / Oeuf au plat : 1,50 €

focaccia

DISPONIBLE EN VITRINE
DU LUNDI AU VENDREDI 6,50€

FOCACCIA VÉGÉ

Confit de poivrons, Oignons, Roquette, Crème de Balsamique, Pesto et miel maison

FOCACCIA POULET & CURRY

Roquette, Crèmeux de poulet au curry, Miel

FOCACCIA TUNACADO

Roquette, Crèmeux de thon, Avocat, Lamelles de concombres, Pesto et miel maison, Crème de Balsamique

FORMULE ÉTUDIANTE
FOCACCIA + COOKIE CLASSIQUE + THÉ GLACÉ 9,90€

pancakes salés (x2)

SALMON OU BACON

2 gros pancakes, Cream cheese, Tranches d'avocat, Saumon fumé ou bacon de boeuf, Oignons crispys, Grenade fraîche, Aneth, Sirop d'érable

14,50€

PANCAKE À LA CORÉENNE

Poulet Crispy à la Coréenne, Sesame, cebette, œuf au plat, sirop d'érable

14,50€

Bacon de boeuf : 3,50 / Saumon : 2,50 € / Oeuf au plat : 1,50 €

petite faim ?

OEUFS BROUILLÉS
BACON OU SAUMON

6,99€

Frites de Patates douces Cuit au four 5,50€

pancakes sucrés (x2)

FRUITS DE SAISON

2 gros pancakes, Fruits de saison, Crèmeux mascarpone à la vanille, Noisettes torréfiées

9,50€

BEURRE DE CACAHUÈTE & SPÉCULOS

2 gros pancakes, Crèmeux mascarpone à la vanille, banane et spéculos

9,50€

PISTACHIO ET FLEUR D'ORANGER

2 gros pancakes, Coulis pistache, Crèmeux mascarpone à la fleur d'oranger et aux fruits rouges frais

12,00€

POMME CARAMÉLISÉE ET CANELLE

2 gros pancakes, Pommes caramélisée à la cannelle, Coulis caramel, Crèmeux mascarpone maison

9,50€

BOISSONS



latte signatures

GOLDEN LATTE - 35cl

Fait maison, Curcuma, Gingembre, Cannelle, Poivre, Huile de coco, Miel

4,80€

CHAÏ LATTE - 35cl

Lait texturé, Mélange d'épice, Poudre de cannelle

4,80€

RUBY ROSE - 35cl

Lait texturé, Poudre de rose, Sirop de rose

4,80€

PEANUT LATTE - 40cl

Beurre de cacahuètes, Lait texturé, Shot d'expresso, Sirop de vanille

4,80€

UBE LATTE - 35cl

Ingraine Violet des Philippines, lait, sirop vanille

6,00€

MATCHA & FRAISE - 35cl

Matcha, Lait texturé, Purée de fraise faite maison

5,00€

MATCHA VANILLE - 35cl

Matcha, Lait texturé, Vanille

5,00€

FORMULES

PETIT DEJ'

Croissant pur beurre
+ Espresso ou cappuccino
+ Jus de pomme ou ananas

6,50€

Oeuf brouillé, Bacon ou Saumon (+6,99€)

LUNCH

Thé glacé ou limonade au choix
+ Toast au choix

13,50€

BRUNCH

Cappuccino, chocolat chaud ou thé vert
+ Toast au choix
+ Brioche aux fruits de saison ou tiramisu

26,00€

croffle

KINDER BUENO 6,50€

Coulis nutella, Crèmeux mascarpone, Banane

FRUITS DE SAISON 5,50€

Fruits de saison, Crèmeux mascarpone, Sirop d'érable

CROFFLE DU MOMENT 6,50€

Nutella et banane, Crèmeux mascarpone

Nos plats et pâtisseries sont faits maison, nos pains et brioches sont réalisés par la boulangerie Les Frères Chapelier. Nous utilisons uniquement des légumes et fruits frais de nos agriculteurs locaux.

Prix Nets TTC - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande.

smoothie

FRAISE BERRY MANGUE

6,00€

COCONUT CRUSH

6,00€

Noix de coco, Ananas

6,00€

SUNSET

6,00€

Mangue, Papaye, Ananas

soft & juice

JUS D'ORANGE PRESSÉ - 35cl

4,50€

LIMONADE / ROSE / MANGUE - 40CL

4,00€

THÉ GLACÉ (FAIT MAISON) - 40CL

4,00€

JUS DE POMME / ANANAS - 25CL

3,50€