

SPECIALTY COFFEE IS ALWAYS A GOOD IDEA

Pour une fraîcheur maximale et le meilleur des arômes, notre café est torréfié à la commande. Son origine change souvent, demandez à notre barista !

Extra shot	+0.50€
Extra lait d'avoine	+0.50€
Version glacée	+0.50€
Extra sirop	+0.30€
Grand	+0.50€
Grand avoine	+1.00€

BLACK COFFEE

ESPRESSO 2.50€

Un shot de café serré

ALLONGÉ 2.50€

Un shot de café, eau chaude

DOUBLE ESPRESSO 3.50€

Deux shots de café serré

LONG BLACK 3.50€

Deux shots de café, eau chaude

COFFEE WITH MILK

LATTE 4.50€

Un shot de café, lait texturé

CAPPUCCINO 5.00€

Un shot de café, lait texturé, mousse de lait, cacao en poudre

NOISETTE 3.50€

Un shot de café, nuage de lait

FLAT WHITE 5.00€

Deux shots de café, lait texturé

MOCHA 5.00€

Un shot de café, chocolat, lait texturé, cacao en poudre

HOUSE MADE HOT DRINKS

LATTE ERABLE  5.50€

Un shot de café, sucre d'érable, cannelle et lait texturé

PUMPKIN SPICE LATTE  5.00€

Un shot de café, sucre d'érable, sirop pumpkin spice, épices et lait texturé

CHOCOLAT CHAUD 5.00€

Onctueux: fèves de chocolat Valrhona, lait texturé

CHAÏ LATTE 5.00€

Mélange d'épices maison, lait texturé

GOLDEN LATTE 5.00€

Curcuma, gingembre confit, lait texturé

MATCHA LATTE 5.00€

Thé matcha bio, lait texturé

SIGNATURE DRINKS

LATTE ROSE 5.00€

Un shot de café, sirop de rose bio, lait texturé

MATCHA LAVANDE 5.50€

Thé matcha bio, sirop de lavande bio, lait texturé

SPICY CHOCOLATE 5.50€

Onctueux : fèves de chocolat Valrhona, épices, lait texturé

KODAMA TEAS

LA PART DES ANGES 5.00€

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

GENMAÏCHA 5.00€

Thé vert du japon, riz grillé, riz soufflé

FRUIT DEFENDU 5.00€

Infusion, Hibiscus, gingembre, fruits exotiques

SOFT DRINKS

JUS D'ORANGE PRESSÉ 4.50€

Bon bouquet
CAFÉ

ALL DAY BRUNCH

TOUS LES JOURS DE 9H À 16H

Brunch Salé

PINK AVOCADO TOAST

Pain fermier aux céréales, houmous de betterave maison, avocat tranché, dukkah, fêta, grenades & framboises fraîches

13.50€

EXTRAS : Œuf mollet (+2€) Saumon fumé (+ 3.50€) Bacon de bœuf snacké(+ 3€) Halloumi grillé (+3€)

BREAKFAST BAGEL

Bagel aux céréales, curry mango sauce, avocat tranché, 2 œufs au plat & cheddar fondu

12.00€

EXTRAS : Saumon fumé (+ 3.50€) Bacon de bœuf snacké (+ 3€)

EXOTIC EGG BENEDICT

2 Muffins briochés, cheddar fondu, avocat tranché, 2 œufs mollets & sauce hollandaise curry coco

13.00€

EXTRAS : Saumon fumé (+ 3.50€) Bacon de bœuf snacké (+ 3€)

BREAKFAST PANCAKES

2 fluffy pancakes, 2 œufs au plat, bacon de bœuf & sirop d'érable

13.00€

EXTRAS: Saumon fumé (+ 3.50€) Bacon de bœuf snacké(+ 3€) Halloumi grillé(+3€)

Brunch Suavé

NOS PANCAKES

3 fluffy pancakes ultra fondants. 2 saveurs au choix :

12.00€

- Morceaux de mangue, passion, mascarpone coco, noix de pécan & sirop d'érable
- Fruits rouges, pépites de chocolat au lait Valrhona, mascarpone vanille, noisettes torréfiées & sirop d'érable

EXTRAS : Bacon de bœuf snacké (+ 3€) Beurre de cacahuète BIO (+1.50€)

NOS FRENCH TOAST

2 Généreuses tranches de brioche façon pain perdu. 2 saveurs au choix :

12.00€

- Morceaux de mangue, passion, mascarpone coco, noix de pécan & sirop d'érable
- Fruits rouges, pépites de chocolat au lait Valrhona, mascarpone vanille, noisettes torréfiées & sirop d'érable

EXTRAS : Bacon de bœuf snacké (+ 3€) Beurre de cacahuète BIO (+1.50€)

GRANOLA BOWL

Granola nuts épicé, yaourt grec infusé à la fève tonka, kiwi, framboises, copeaux de coco & passion

10.00€

EXTRAS : Bacon de bœuf snacké (+ 3€) Beurre de cacahuète BIO (+1.50€)

Pâtisseries

TOUS LES JOURS, TOUTE LA JOURNÉE

Des gâteaux faits maison, gourmands & généreux ! Disponibles au comptoir.