

NOTRE CARTE

ENTREES

| | |
|--|----|
| Tartare de betterave & houmous de haricot rouge | 7€ |
| Burrata au pesto et pistaches | 8€ |
| Œufs cocotte aux épinards, chou kale et chèvre frais | 6€ |

PLATS

| | |
|--|-----|
| Butternut farcie aux marrons, coriandre & crémeux bleu d'Auvergne | 15€ |
| Cabillaud, riz jaune et ses légumes de saison | 17€ |
| Magret de canard et purée de petits pois avec sa sauce miel orange | 17€ |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| La tartelette chocolat ganache pralinée | 7€ |
| Crumble de pomme & caramel | 6€ |
| Cheesecake Speculoos | 5€ |



Pause Sucré

| | |
|--------------|-------|
| Banana bread | 4,50€ |
| Brownie | 4,50€ |
| Marbré | 4,50€ |



SUGGESTION DU JOUR

Formule Déjeuner

En semaine uniquement
Entrée + plat de la semaine

16€

Demandez notre ardoise !



Afterwork

| | |
|----------------------|--------|
| Planche Charcuteries | 21,90€ |
| Planche Fromages | 21,90€ |
| Planche Végétarienne | 18,90€ |

Brunch

(Uniquement le dimanche de 11h à 14h30)

Pancake à la banane & caramel beurre salé
Œufs brouillés bacon / champignon - Toast avocat saumon
Petit bol granola- Viennoiseries - boissons chaudes - Smoothie

29 €



Boissons fraîches

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Smoothie | 6,50€ |
| Limonade orange-gigembre | 5€ |
| Limonade citron-fleur de sureau | 5€ |
| Milkshake du moment | 6,50€ |
| Thé glacé | 5,50€ |
| | |
| Jus de fruits "Alain Milliat" (20cl) | 6€ |
| Kombucha Atika (33cl) | 6€ |
| Evian (33cl) | 4,50€ |
| Perrier (33cl) | 4,50€ |



Boissons chaudes



Nos cafés Terres de café

| | |
|---------------------------------|-------|
| Espresso | 2,20€ |
| Noisette | 2,50€ |
| Allongé | 2,50€ |
| Americano | 3,50€ |
| Double espresso | 3,50€ |
| Latte (café au lait) | 4€ |
| Cappuccino | 5€ |
| Flat White | 5,50€ |
| | |
| Matcha Latte | 5,50€ |
| Chai Latte | 5,50€ |
| Golden Latte | 5,50€ |
| | |
| Mocha caramel | 5,50€ |
| Mocha chocolat-noisette | 5,50€ |
| Café frappé | 4,50€ |
| Latte frappé | 5€ |
| *Lait végétal +0,50€ | |
| | |
| Thé/Infusion | 4,50€ |
| Notre sélection Palais des Thés | |

Thés noirs : Thé des Lords, Chine grand Yunnan Impérial.

Thés verts : Green of London, Fleur de Geisha, Genmaicha. et autres

Infusions : Camomille bio, Verveine-Orange-Menthe bio. jardin Andaloue



Cocktails

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Mojito Classique/Virgin | 9/6,50€ |
| Gin Tonic Classique/Fève Tonka | 9/10€ |
| Caïpirinha Classique/Black | 9/10€ |
| Moscow Mule | 9€ |
| Daïquiri frozen aux fruits de saison | 10€ |
| Spritz Apérol/Campari/Saint-Germain | 9/9/11€ |

Bières et Cidres

| | |
|-----------------------------|------------|
| Marguerite (blonde) | 3,90/6,90€ |
| Dremmwel IPA BIO (blanche) | 4,90/ 8€ |
| Cidre "Maison sassy" (33cl) | 5,50€ |

Vins

| | |
|--|------------------|
| ROUGE | 12,5CL/50CL/75CL |
| Juste Le Rouge (bio) | 6,90/24/33€ |
| Languedoc - Roussillon - Cépage : Syrah | |
| Le Pluriel (bio) | 5,90€/21€/28€ |
| AOP Costières de Nîmes - Cépage : Carignan, Syrah | |
| BLANC | |
| Cuvée Charlotte | 6,90/24/33€ |
| Côtes de Bordeaux - Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle | |
| Campuguet - 1753 Viognier | 5,90/21/28€ |
| Pays D'Oc - Cépage : Viognier | |
| ROSÉ | |
| Estandon | 5,90/21/28€ |
| Côtes de Provence - Cépage : Shiraz/Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle | |
| Campuguet - Syrah Vermentino | 6,90/24/33€ |
| Pays D'Oc - Cépages : Syrah, Vermentino | |