

LES SMOOTHIES	LE FULL FRUIT Banane, mangue, fraise, ananas	€ 7	EN BOUTEILLE	EAU PLATE Thonon 33cl	€ 3
	LE FRUITS ROUGES Banane, fruits rouge, lait de soja	€ 7		SIROP À L'EAU Menthe, Grenadine, Pêche	€ 3.5
	LE GOURMAND Banane, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande	€ 7		JUS DE POMME BIO Ferme de Métou (local) 25cl	€ 4
	LE DETOX Banane, mangue, spiruline, lait de soja	€ 7		LEMONAID BIO Passion ou Citron vert	€ 4.5
				SYMPLE BIO (PÉTILLANT) Thym, menthe poivrée, citron	€ 4.5
FAIT MAISON	LE HOME DRINK Infusion litchi, rose et fruits rouges	€ 4.5	BADOIT ROUGE 33CL	€ 3.5	
	LE THÉ GLACÉ Thé vert, pêche, fleur de sureau	€ 4.5	EXPRESSO/DECA	€ 2	
	LA CITRONNADE - SANS SUCRE Citron & verveine	€ 4.5	ALLONGÉ	€ 2.5	
	L'ORANGE PRESSÉE 25CL	€ 4	DOUBLE EXPRESSO	€ 3.5	
	LE JUS DETOX - SANS SUCRE Orange, citron, gingembre & cranberry	€ 6.5	LONG BLACK/AMERICANO	€ 3.8	
THÉS & INFUSIONS	INFUSIONS • Ginger lemon (gingembre frais, citron) • Chaï bio • Verveine bio • Rooibos bio • Menthe poivrée bio	€ 4	NOISETTE	€ 2.3	
	THÉS VERTS • Souffle du papillon (fruits exotiques) • Les jardins de St Sernin (violette, framboises, pétales de mauve) • Gout russe (4 agrumes) • Jasmin bio • Chun mee bio (nature, doux)	€ 4			
	THÉS NOIRS • Pêche de vigne bio • Dame blanche (Pommes caramélisées, rose & amandes) • Lapsang Souchong (thé fumé) • Earl Grey (Bergamote)	€ 4	CAFÉ		
	THÉS BLEUS (WULONGS PARFUMÉS) • Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétale de mauve) • Cités pourpres (ananas, vanille, fleurs, noix de coco)	€ 4.5	LATTE / CAPPUCINO	27cl 45cl € 4 € 6	
	THÉS BLANCS • Balade en Provence (melon, abricot, pêche, figue, lavande) • Baiser des anges (papaye, ananas, rose & morceaux de fraises)	€ 4.5	FLAT WHITE	€ 4.8	
			MOCHA LATTE Café, cacao, lait	€ 5 € 7	
			DIRTY CHAÏ LATTE Café, chaï, lait	€ 5 € 7	
			CAFÉ VIENNOIS Chantilly maison vegan	€ 4.5 € 6.5	
			CAFÉ GLACE (café, glaçons)	€ 4 € 6	
			CHOCOLAT CHAUD	€ 4.5 € 6.5	
		CHOCOLAT VIENNOIS Chantilly maison vegan	€ 5.5 € 8		
		LATTE SESAME Sésame noir, vanille	€ 4.5 € 6.5		
		MATCHA LATTE	€ 4.5 € 6.5		
		CHAÏ LATTE	€ 4.5 € 6.5		
		GOLDEN MILK Curcuma, gingembre, poivre	€ 4.5 € 6.5		
		CHARCOAL LATTE Charbon végétal, vanille	€ 4.5 € 6.5		
		MACA LATTE Maca, cacao	€ 4.5 € 6.5		
		LONDON FOG Thé Earl Grey, vanille, lait	€ 4.5 € 6.5		
LAIT VÉGÉTAL Avoine, Coco	+€ 0.5				
SIROP Vanille, caramel	+€ 0.5				
+1 SHOT DE CAFÉ	+€ 1				

LE BRUNCH € 24.5

BOISSON CHAUDE

Au choix :

Café, thé, latte, cappuccino ou chocolat chaud

(Chai/golden/Mocha/charcoal/matcha/maca latte : +€1.5
Viennois : +€2,5)

BOISSON FRAICHE

Infusion maison litchi, rose & fruits rouges

Ou Petite orange pressée

VERRINE

Yaourt soja bio, granola maison amandes, noisettes
caramélisées au sirop d'érable

L'ASSIETTE SALEE

Toast de miche auvergnate bio toastée, avocat, pickles
d'oignons rouges, pickles de moutarde, salade de saison
& vinaigrette au citron

+ 1 oeuf mollet ou tofu mariné au gingembre & sésame

LE SUCRÉ

1 cookie ou 1 pâtisserie au choix
ou (Pancakes +5€)

LE PANCAKES LOVERS € 19.5

BOISSON CHAUDE

Au choix :

Café, thé, latte, cappuccino ou chocolat chaud

(Chai/golden/Mocha/charcoal/matcha/maca latte : +€1.5
Viennois : +€2,5)

BOISSON FRAICHE

Infusion maison litchi, rose & fruits rouges

Ou Petite orange pressée

1 ASSIETTE DE PANCAKES (SG) AU CHOIX

LE SWEET PANCAKES (V/SG)

11€

Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa
soufflé & amandes effilées torréfiées.

Supplément fruits frais +2.5€

LE NOCCIO PANCAKES (SG)

12,5€

Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison
& noisettes torréfiées.

LE PEANUT PANCAKES (V/SG)

12,5€

Pancakes x2, beurre de cacahuètes, sauce chocolat
maison, & cacahuètes

LE SALTY PANCAKES (V/SG)

14€

Pancakes x2, faux-mage végétal aux fines herbes,
1/2 avocat, huile d'olive infusée à l'ail, pickles
de moutarde

OPTION SANS GLUTEN

+€ 2

(1 pancakes en remplacement du pain)

OPTION LAIT VEGETAL

+€ 0.5

Avoine

EXTRA

Oeuf mollet bio/Feta/Avocat (1/2)

€ 2

Tranche de pain

€ 0.5

Faux-mage végétal aux fines herbes

€ 2

SIDES

Salade verte, pickles d'oignons rouges,
pétales de radis & mélange de graines

€ 3

BRUNCH FOR KIDS €15

1 sirop à l'eau (menthe ou Grenadine) ou **1 chocolat chaud**

+

1 p'tit avocado toast & oeuf mollet bio

Miche auvergnate bio toastée*, avocat, gomasio maison, radis,
pickles d'oignons rouges,

pickles de moutarde & herbes fraîches

+

1 crêpe au sucre

Supplément : Nocciolata, chantilly maison **+1,5€**

CRUMBLE POMMES POIRES CHOCO NOISETTES

LES GÂTEAUX (V/SG)

MARBRE CITRON SÉSAME (V)

CARROT CAKE (V/SG)

BANANA BREAD (V/SG)

CAKE NOISETTE COEUR NOCCIOLATA (V)

PUDDING CHIA, CACAHUETES, CHOCOLAT, BANANES

5€

LES COOKIES **LE PECAN** 🌿

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

€ 4.2

LE PISTACHE 🌿

Purée de pistache, coeur framboise

€ 4.2

LE CACAHUETE 🌿🌿

Chocolat noir, purée de cacahuete,
cacahuètes torréfiées

€ 4.2