

MENU

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre roties et de salade

OEUF BENEDICT 12€

Muffin anglais maison, oeuf poché, sauce hollandaise
(bacon +2€ / saumon fumé +3,5€ / avocat +2€)

CLUB SANDWICH 14€

Pain de mie, poulet façon César, oeuf dur, salade et tomates
(Bacon +2€/avocat +2€/cheddar rouge +2€)

BF CHEESEBURGER 16€

Pancakes maison, steak de boeuf haché façon bouchère, cheddar rouge AOP, oignons, cornichons pickles, ketchup et yellow mustard
(bacon +2€)

AVOCADO TOAST 13€

Toast avocat feta grenade
Toast guacamole, mélange de graines et crème balsamique
(bacon +2€ / saumon fumé +3,5€ / oeuf poché +2€)

FOCACCIA 15€

Focaccia maison, tomates cerises rôties, origan, crème balsamique, burrata, pesto vert et graines de courge.

CROUSTI VERDE 14€

Pain croustillant garni crémeux de ricotta et épinard, poêlée de champignons en persillade.

Desserts

FONDANT CHOCOLAT PRALINÉ 6€

CARROT CAKE 6€

MOELKIE 6€

Moelleux façon cookie

BRIOCHE PERDUE 8€

Caramel beurre salé

BRIOCHE PERDUE AUX POMMES 9€

pommes rôties, sirop d'érable, chantilly

CHEESECAKE 6€

CINNAMON ROLL 5€

GRANOLA 6€

Yaourt grec, granola, fruits frais et miel (n'hésitez pas à nous faire part des allergies)

AFFOGATO 5/6€

(Vanille ou pistache /matcha)

GLACE

(Vanille, pistache, caramel beurre salé, yaourt, chocolat)

- 1 boule 3€
- 2 boules 5€
- 3 boules 7€

FORMULE BRUNCH
tous les jours

22€

BOISSON CHAUDE

Café (expresso ou allongé) ou thé/infusion



BOISSON FROIDE

Ice tea maison ou Citronnade maison



PLAT SALE

OEUF BENEDICT

(bacon +2€, saumon +3,50€, avocat +2€)

OU

AVOCADO TOAST

(bacon +2€, saumon fumé +3,50€, oeuf poché +2€)



DESSERT

(1 choix parmi nos desserts)

Granola

Moelkie

Cinnamon roll

Cheesecake

Fondant chocolat praliné

Carrot cake

Affogato (vanille ou pistache)

CAFÉ (LOUTSA - torréfacteur lyonnais)

- Ristretto 2,2€
- Espresso 2,2€
- Decaféiné 2,2€
- Allongé 2,2€
- Double espresso 3,5€
- Cappucino 4€
- Latte 3,5€
- Flat white 4,5€
- Macchiato caramel 4,5€
- Café viennois 4€
- Pumpkin spice latte 4,5€

THÉS (La fabrikathé) 3,50€

Thé vert

- Menthe de marrakech
- Citron - gingembre
- Sencha

Thé noir

- Assam
- Earl grey
- Fraise - framboise

Infusion

- Verveine menthe
- Pêche melba

BOISSONS LATTE (Hot or Iced)

- Chaï latte 5€
- Dirty chaï 6€
- Pink chaï (fruits rouges) 4,5€
- Ube latte 5,5€
- Matcha latte 5€

LATTE SIGNATURE (Hot or Iced)

- Iced latte speculoos 6€
- Carrot cake latte (sirop de noisette, sirop de cannelle maison, jus de carotte maison, espresso, lait avoine) 6,5€

BOISSONS SIGNATURES (Froid ou chaud) 6€

- Ube coconut (Ube, lait de coco, sirop de vanille)
- Butternut matcha (matcha, lait d'avoine, sirop de butternut maison)

CHOCOLATS

- Chocolat chaud 3,5€
- Chocolat chaud à la cannelle 4,5€
- chocolat chaud canadien 5,5€
- Chocolat viennois 4,5€
- Mocha 4€

Sirop (0,5€) : noisette, pistache, vanille, caramel, coco, pumpkin spice, cannelle

Laits végétaux (1€) : avoine ou coco

Jus de fruits MAISON

- BOOST (Orange, carotte, citron, pomme et gingembre). 5€
- Jus d'orange pressé 4€

SMOOTHIES 6€

- Pineapple sunset : ananas, papaye, mangue
- Strawberry fantasy : fraise, banane
- Coconut crush : ananas coco

SOFTS

- Ice tea maison (pêche) 4€
- Citronnade maison 4€
- Sirop à l'eau 3€
(Fraise, grenadine, pêche, citron, menthe, violette)
- Badoit rouge (33cl) 4€
- Jus de tomate 3,5€
- Jus d'abricot 3,5€

Limonades artisanales (LEMONAID) 4€

- Passion
- Gingembre
- Orange sanguine
- Orange

EAUX

- Evian 50 3,5€
- Evian L 5€
- Badoit 50 3,5€
- Badoit L 5€