

Boissons

Chaud

 Espresso / allongé	2,2
 Double espresso	2,5
 Café Latte / Cappuccino*	4
 Chicorée Latte*	4
Latte caramel*	4,5
 Thé (Vert riz soufflé, Vert menthe, Earl Grey)	4,5
 Infusion (Rooibos, Thym et gingembre)	4,5
 Chai Latte*	5
 Chocolat chaud*	5
 Matcha Latte* - Matcha et moringa	5,5
 Pumpkin Latte* - Butternut rôtie et épices	5,5
 Dirty Chai Latte*	5,5

*Laits végétaux proposés : amande, avoine

Froid

Sirop (framboise, pêche, menthe, violette, litchi, fleur de sureau)	2,5
San Pellegrino 50cl	4
Diabolo (framboise, pêche, menthe, violette, litchi, fleur de sureau)	4,5
Mocktail pêche - citron	4,5
 Jus de fruit (abricot, pomme)	5
 Thé glacé pêche / hibiscus sureau	5
 Kombucha Cassis	5
 Limonade Citron et citron vert	5
 Ginger beer	5,5

Alcoolisé

 Vin blanc Viognier Maison Castel	5 / 25
 Vin rouge Merlot Maison Castel	5 / 25
 Prosecco	5,5 / 30
Bière artisanale BapBap (Blanche, IPA, Blonde)	5,5
Cidre brut	5,5
Cocktail Spritz / Cocktail Saint Germain	7

*Notre licence nous permet de servir des boissons alcoolisées uniquement avec un accompagnement salé ou sucré.

La Popote

Salé

Houmous.....	6
Tartinade de légumes de saison Sept Collines.....	7,5
(champignons de Paris OU crème de brocolis au pecorino et amandes)	
Grilled cheese comté et pesto ail des ours.....	8,5
Cake champignon, moutarde et comté.....	8,5
Assiette de comté, gelée de coing et piment d'Espelette.....	8,5
Tartine d'hiver	9
(Ricotta, bleu, confit d'oignons, noix et mâche)	

Sucré

Cookie pépites de chocolat noir et coeur de caramel	4,5
Cookie pépites de chocolat noir et coeur de pâte à tartiner choco-noisette...	4,5
Fondant au chocolat et éclats de crêpes dentelle	5
Moelleux à la noisette et éclats de noisettes	5,5

Formule petit-déjeuner

Samedi & dimanche uniquement.....	12
1 boisson chaude au choix	
1 viennoiserie (pain au chocolat ou croissant)	
 1 jus de fruit au choix (abricot ou pomme)	

Formule enfant

Pour les moins de 12 ans.....	5
1 cookie au choix	
1 sirop au choix	

*Liste des allergènes disponible au comptoir