

nos boissons chaudes

**Nous sourçons tous nos cafés 100% Arabica et
Les torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.**

avec notre café pure origine du moment :

espresso	3 €
café noir	4 €
café filtre (refill 1.5)	3.5 €

avec 2 profils de café pure origine au choix :

double espresso	4 €
café filtre manuel	6.5 €

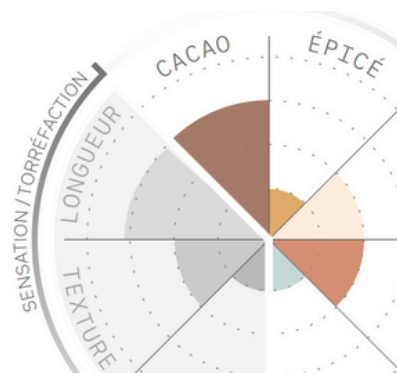
café au lait frais entier ou boisson végétale d'avoine :

cortado	4 €
cappuccino	5 €
latte	5 €
flat white	5.5 €
extra grand / shot	1 €

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud pure origine Valrhona	5.5 €
thés et infusions bio Rishi	4.5 €

**Pour prolonger l'expérience chez vous, café
fraîchement torréfié et moulu à la demande disponible
en sachet de 250 g.**

Demandez conseil à votre barista !



nos boissons froides

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé pure origine Valrhona	5.5 €
chaï latte glacé	5 €
kombucha Datxa	5 €

jus Patrick Font 25 cl	5.5 €
-------------------------------	--------------

sodas bio 33 cl	5.5 €
------------------------	--------------

limonade citron

french tonic

french cola

ginger ale

les eaux

eau plate écoresponsable 33 cl	2 €
--------------------------------	------------

eau pétillante écoresponsable 33 cl	2.5 €
-------------------------------------	--------------



nos boissons froides

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé pure origine Valrhona	5.5 €
chaï latte glacé	5 €
kombucha Datxa	5 €

jus Patrick Font 25 cl	5.5 €
-------------------------------	--------------

sodas bio 33 cl	5.5 €
------------------------	--------------

limonade citron

french tonic

french cola

ginger ale

les eaux

eau plate écoresponsable 33 cl	2 €
--------------------------------	------------

eau pétillante écoresponsable 33 cl	2.5 €
-------------------------------------	--------------



notre cuisine de saison

nous adoptons une démarche écoresponsable dans la sélection et la proposition de tous nos produits

salade César poulet 14 €

salade romaine croquante, tomates, parmesan, poulet, bacon, œuf mollet, sauce César crémeuse et savoureux croûtons dorés

Les sandwiches



- grilled cheese d'automne : poires fondantes, Morbier, cantal et oignons confits au piment de Cayenne 13 €

- bagel pastrami gourmet : pastrami, mélange choux et pommes, cornichons aigre-doux et sauce raifort 11 €



- sandwich brioché au tofu fumé : carottes croquantes et daikon, mayonnaise coriandre et sriracha 9 €



cheesecake 7.5 €

carottes, cumin et chèvre

végétarien  pimenté 

nos pâtisseries

cake classique 4.5 €

(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolat)

cake myrtilles et poudre de noisette 4.5 €

cookie 4 €

financier 4.5 €

brownies aux chouchous 5 €

cheesecake 6 €

verrine gourmande 6 €

coco gourmand 4 €

L'origine des viandes et poissons ainsi que la liste des allergènes sont disponibles sur demande.

our seasonal kitchen

we source and cook all our products with an eco-responsible approach.

Caesar chicken salad

crisp romaine salad, tomatoes, parmesan, chicken, bacon, soft-boiled egg, creamy Caesar sauce and tasty golden croutons

14 €

sandwiches



- autumn grilled cheese: roasted pears, Morbier and Cantal cheese, onion preserve with cayenne pepper
- gourmet pastrami bagel: smoked pastrami, cabbage and apple salad, gherkins and horseradish cocktail sauce

13 €



- smoked tofu brioche sandwich: raw carrots, daikon radish with a coriander spiced sriracha mayonnaise

11 €



savoury cheesecake

carrots, cumin and goat's cheese

9 €

vegetarian spicy

our pastries

classic cakes

(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolate)

4.5 €

blueberry and hazelnut cake

4.5 €

cookie

4 €

financier

4.5 €

caramel peanut brownies

5 €

cheesecake

6 €

gourmet verrine

6 €

coco gourmand

4 €

information about meat and fish origins as well as the allergens list are available on request.