

# 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 €

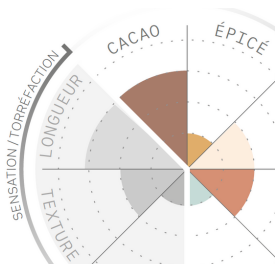
**café au lait frais entier ou lait d'avoine :**

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

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud	5.5 €
thés et infusions bio (tasse ou théière)	4.5 € / 6 €

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

**Demandez conseil à votre barista !**



# nos boissons froides

---

<b>latte / cappuccino glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>café noir glacé</b>	<b>4 €</b>
<b>chocolat glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>chaï latte glacé</b>	<b>5 €</b>
<b>kombucha x Datxa</b>	<b>5 €</b>

<b>jus Patrick Font 25 cl</b>	<b>5.5 €</b>
-------------------------------	--------------

<b>sodas bio 33 cl</b>	<b>5.5 €</b>
------------------------	--------------

limonade citron  
french tonic  
french cola  
ginger ale

## **Les eaux**

eau plate écoresponsable 50 cl	<b>2.5 €</b>
eau pétillante écoresponsable 50 cl	<b>3 €</b>



# notre cuisine de saison

---

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



## La salade (du lundi au vendredi)

13 €

tartare de betteraves, pommes vertes, quinoa, gravlax de truite  
et sa crème au yuzu.

## Les pains viennois

7.9 €

- brocolis rôtis, fromage blanc au tandoori, oignons pickles et éclats de noix de cajou.
- émincé de poireaux à la cardamome, œufs mimosa et graines de moutarde en pickles.

# nos pâtisseries

---

## cake classique

4.5 €

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

## cake du moment

4.5 €

## cookie

4 €

## financier

4.2 €

## barre chocolatée

4 €

## cheesecake

6 €

## verrine gourmande

6 €

*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.

## **seasonal salad (from Monday to Friday) 13 €**



beet tartare with green apples and quinoa, trout gravelax with yuzu cream.

## **viennese 7.9 €**

- roasted broccoli, tandoori yogurt cheese, pickled onions and chopped cashews.
- julienne leek with cardamom, mimosa eggs and pickled mustard seeds.

# our pastries

---

## **classic cakes 4.5 €**

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

## **seasonal cake 4.5 €**

## **cookie 4 €**

## **financier 4.2 €**

## **chocolate bar 4 €**

## **cheesecake 6 €**

## **gourmet verrine 6 €**

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

A decorative pattern of overlapping triangles in shades of brown, orange, and teal at the bottom right of the page.