

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 €

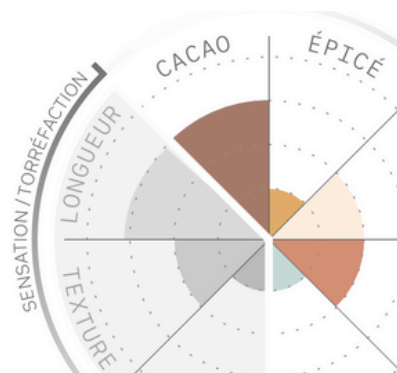
café au lait frais entier ou lait d'avoine :

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

NEW

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé	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 50 cl **2.5 €**

eau pétillante écoresponsable 50 cl **3 €**





notre cuisine de saison

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

-  **poke bowl** 11 €
riz, gravlax de truite, pois chiches, ananas, edamame et guacamole de brocoli

- roll de l'été** 9 €
pain brioché, mozzarella, roquette, tomates et mortadelle


-  **pain viennois végétarien** 7.5 €
légumes grillés et houmous au citron confit

-  **cheesecake** 7.5 €
courgettes, menthe, cumin et fromage de chèvre

nos pâtisseries




- cake classique** 4.5 €
(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolat)
- zucchini bread aux noix** 4.5 €
- cookie** 4 €
- financier** 4.2 €
- brownies aux chouchous** 5 €
- cheesecake** 6 €
- verrine gourmande** 6 €
- coco gourmand** 4.2 €

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.

-  **poke bowl** 11 €
rice, trout gravlax, chickpeas, pineapple, edamame and
broccoli guacamole
- summer roll** 11 €
brioche bread, mozzarella, tomatoes, rocket and mortadella
-  **vegetarian viennese bread** 9 €
grilled vegetables and hummus with lemon chutney
-  **cheesecake** 7.5 €
zucchini, mint, cumin and goat cheese

our pastries

- classic cakes** 4.5 €
(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolate)
- zucchini bread with nuts** 4.5 €
- cookie** 4 €
- financier** 4.2 €
- caramel peanut brownies** 5 €
- cheesecake** 6 €
- gourmet verrine** 6 €
- coco gourmand** 4.2 €

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

