



COUTUME

CAFÉ D'EXCEPTION

nos boissons chaudes

avec notre café pure origine du moment :

espresso	2.5 €
café noir	3.5 €
café filtre	3.5 €
double espresso	3.5 €
café filtre manuel Next Level	8 €

café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :

cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €

chaï Latte	4.5 €
chocolat chaud pure origine	5 €
thés et infusions bio Rishi	4.5 €

nos boissons froides

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	3.5 €
chocolat glacé pure origine	5.5 €
chaï latte glacé	5 €

jus d'orange 30 cl	4.5 €
jus bio, détox, pressés à froid 30 cl	6 €

kombuchas 30 cl	6 €
sodas bio 33 cl	6 €

Les eaux

eau plate 33 cl	2 €
eau pétillante 33 cl	2.5 €

nos encas gourmands

Le granola bowl	8 €
fromage blanc, confiture et granola maison	

riz au lait crémeux	7 €
granola maison croustillant et caramel fondant	

Le toast	5 €
au beurre et confiture de fruits rouges	

sélection de gâteaux disponibles en vitrine toute la journée :

cake classique (banana bread, carrot cake, citron et chocolat)	4.5 €
cake myrtilles et noisette	4.5 €
cookie	4 €
financier	4.5 €
cheesecake	6 €
brownie chouchous	5 €
coco gourmand	4 €

* nos prix sont en euros, TVA incluse

notre cuisine de saison

bun effiloché de boeuf au paprika 19 €

bun brioché garni d'un effiloché de boeuf cuisson parfumé au paprika fumé

poêlée d'automne 16 €

poêlée de légumes racines et shiitakés, cabillaud et sauce à l'ail doux, éclats de noisettes torréfiées et cébette fraîche (option végétarienne sur demande)

salade César tofu fumé 14 €

salade romaine croquante, tomates, parmesan, tofu fumé, oeuf mollet, sauce César et savoureux croûtons dorés

Les sandwiches

grilled cheese raclette : raclette fondante, accompagnée d'un confit d'oignons caramélisé, relevé d'une touche de balsamique 14 €

ciabatta poulet : ciabatta croustillante, garnie de poulet tendre, fromage de chèvre crémeux et chutney de poire artisanal 13 €

sandwich brioché au tofu fumé : carottes croquantes et daikon, mayonnaise coriandre et sriracha 11 €

Les œufs

au plat, brouillés ou pochés avec accompagnement au choix 13.5 €

Les pancakes

natures au choix : sirop d'érable, caramel beurre salé ou confiture 9 €

bacon : deux œufs au plat et sirop d'érable 13 €

du moment : pommes fondantes caramélisées façon Tatin nappées de caramel artisanal 12 €

velouté courge butternut 7 €

velouté de butternut, lait de coco et éclats de noisettes torréfiées

sublimez vos plats avec nos extras à partir de 2 €

nos formules

formule petit-déj / goûter à emporter 7 €

café (noir ou au lait) OU jus + gâteau

formule petit-déjeuner sur place 13 €

2 œufs brouillés ou sur le plat + une tartine beurre confiture + boisson chaude + jus

formule déjeuner sur place 20 €

1 plat Cuisine de saison + boisson chaude + gâteau

Formule sandwich à emporter 15 €

sandwich + boisson froide OU chaude + gâteau

formule brunch (uniquement le we) sur place 29 €

1 plat Les Incontournables du brunch + petit granola + boisson chaude + petit jus + gâteau

formule enfant sur place (moins de 12 ans) 9 €

2 pancakes natures (sirop d'érable, caramel ou confiture) + cappuccino OU chocolat chaud OU jus