



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 13.5 €

au plat, brouillés ou pochés avec accompagnement au choix

Les pancakes 9 €

• **natures au choix** : sirop d'érable, caramel beurre salé ou confiture

• **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) + babuccino OU chocolat chaud OU jus