

## BOISSONS

### 100% CAFÉINÉ

- ESPRESSO / RISTRETTO / ALLONGÉ \*\* 1.90 €
- FILTRE \*\* 3.10 €
- DOUBLE ESPRESSO \*\* 3.20 €
- V60 / AEROPRESS 3.90 €
- Infusion de CASCARA - Pulpe de café séchée 3.50 €

**Vous aimez notre café ? Nous le vendons aussi en grains ou moulu selon votre machine !**

### BOISSONS GOURMANDES

- MACCHIATO / NOISETTE \*\* 2.30 €
- CORTADO \*\* 2.60 €
- CAPPUCCINO \*\* (18cl) 3.70 €
- GRAND CAPPUCCINO (26cl) 4.50 €
- FLAT WHITE \*\* 4 €
- FLAT WHITE AVOINE le coup de cœur de Sonny 4.30 €
- CAFE LATTE \*\* 4.50 €
- MOCCACCINO 4.50 €
- CHOCOLAT CHAUD \*\* 4 €
- BABYCCINO / BABYCHOCO 2,50 €
- CHAI LATTE « La Main Noire » 4.30 €
- MATCHA LATTE Bio 4.90 €
- LONDON FOG 4.30 €

Nos boissons lactées sont préparées avec du lait cru en provenance de la ferme des Tilleuls (82)

Lait végétal - soja ou avoine - sur demande (+0.30€)

### BOISSONS FRAICHES

- ICED LATTE 4.50 €
- COLD BREW 4 €
- ORANGE PRESSÉE 4 €
- THE GLACÉ MAISON 4 €
- SMOOTHIE du jour 4.50 €
- CHARITEA GLACÉ - Maté ou Rooibos 3.50 €
- LIMONADE ARTISANALE 3.50 €
- SIROP - Citron, Grenadine, Menthe, Violette 2.50 €
- JUS DE FRUIT BIO - Raisin ou Pomme 3.50 €
- EAU MINERALE 2.50 €
- EAU GAZEUSE « San Pellegrino » 3 €
- BIÈRE BLONDE ARTISANALE « Garonnette » 4.50 €
- GINGER BEER 4.50 €

### THÉS - Les Saisons du Thé

- THÉ VERT « Le temps des moussons » \*\* - Agrumes, citronnelle, menthe, gingembre 4 €
- THÉ NOIR « Brunch Tea » \*\* - Mélange classique 4 €
- THÉ NOIR EARL GREY « Fleur bleue » - Bergamote, lavande, bleuet 4 €
- ROOIBOS Orange, menthe, fleurs 4 €
- EAU DE FRUITS « Soleil Corse » - Orange, pomme, clémentine, fleur de souci, feuille de fraisier sauvage (sans théine) 4 €

Les boissons marquées \*\* sont comprises dans les formules.

Nos boissons alcoolisées sont servies exclusivement en accompagnement d'un repas.

## GOURMANDISES (à toute heure)

BANANA BREAD 3.90 €

CARROT CAKE 3.90 €

BROWNIE chocolat / patates douces (VG - GF) 3.00 €

COOKIE pépites de chocolat 2.50 €

COOKIE recette du moment - Alice se lâche ! 2.70 €

COOKIE pépites de chocolat / coco (VG) 2.70 €

## PETIT DÉJEUNER / SALÉ / SUCRÉ (de 9h00 à 14h)

### BREAKFAST

PANCAKES fruits frais, sirop d'érable - 7.50 €

BROUILLADE D'ŒUFS champignons rôtis, confiture de piment d'Espelette 7.50 €

GRANOLA BOWL yaourt fermier, granola maison, fruits frais, sirop d'érable 5.50 €

Option yaourt végétal ou yaourt grec + 0,30 €

PAIN FRAIS beurre salé et confiture 3.50 €

**FORMULE « VITAMINÉE » 10.00 €**

Granola bowl + orange pressée + boisson chaude au choix \*\*

### TARTINES

AVOCADO TOAST 6.90 €

TRUITE FUMÉE - FROMAGE FRAIS 6.90 €

MIXTE - avocat et truite fumée 6.90 €

EGGS AND TOAST - Tartine au choix (avocat, truite ou mixte) avec un supplément œufs brouillés 10 €

Nos œufs sont « bio » et proviennent de la ferme Tanagra dans le Tarn (81).

Notre yaourt est labellisé « Bleu blanc cœur ». Il est préparé à base de lait cru et provient de la ferme des Tilleuls dans le Tarn-et-Garonne (82).

## BRUNCH / LUNCH (de 10h30 à 14h)

**BRUNCH COMPLET 19.90 €**

Assiette composée de la salade du jour, d'un avocado toast et d'œufs brouillés (bio) + granola bowl + pâtisserie au choix + orange pressée + boisson chaude au choix \*\*

**BRUNCH - ASSIETTE SALÉE 13.00 €**

Assiette composée de la salade du jour, d'un avocado toast et d'œufs brouillés (bio)

**SALADE du jour 7.50 €**

**SCONE SALÉ du jour 4.50 €**

**Formule SALADE / TARTINE 9.50 €**

Salade du jour accompagnée d'une tartine au choix : avocat, ou fromage / truite

**Formule SALADE / SCONE 10.00 €**