

LES CAFÉS

Café bio Inès origine Mexique 100% Arabica (<i>barista</i>)	1.90€
Café noisette Bio (<i>café, lait, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	2.00€
Décaféiné bio	1.90€
Café Pana	2.40€
Café crème Bio (<i>café, lait, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	3.20€
Café crème déca Bio (<i>café, lait, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	3.20€
Café latte Bio (<i>café, lait, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	3.70€
Cappuccino Bio (<i>café, lait, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	4.20€
Moka	4.20€
Café viennois	4.60€

LES THÉS BIO

Une sélection de thé bio (<i>thé, sucre, sablé d'accompagnement</i>)	3.60€
Genmaicha (<i>thé bio traditionnel Japonnais</i>), Yunnan bourgeons d'or (<i>thé noir bio de Chine</i>), High Mountain (<i>thé bio vert de Chine</i>), Maraddjah (<i>thé bio noir d'Inde</i>), Secret du Sahara (<i>Thé bio vert Sencha de Chine</i>)	

Une sélection premium de thé bio

Mango Mambo (<i>thé bio noir du Brésil</i>), Sweet Tea (<i>thé bio noir gourmand</i>), Bai Mu Dan (<i>thé bio blanc de Chine</i>), Hanami (<i>thé bio vert Sencha du Japon</i>), Rooibos Jungle Lion (<i>Rooibos bio à la noix de Coco</i>), Saint Rémy (<i>Thé bio blanc de Chine</i>), French Kiss (<i>thé bio noir d'Inde</i>)	4.20€
---	-------

Une sélection d'exception de thé bio

Golden Dragon (<i>thé bio jaune de Chine</i>), Grey Monkey (<i>thé bio Blanc de Chine</i>), Toundra (<i>thé bio vert de Russie</i>)	4.80€
---	-------

LES CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat Tradition	3.90€
--------------------	-------

LES BOISSONS FRAICHES

Limonade 33cl	3.40€
Diabolo 33cl	3.60€
Sirop à l'eau	2.90€
Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry 33cl	3.80€
Fanta 33cl	3.80€
Orangina 25cl	3.80€
Schweppses 25cl	3.80€
Adjuvant	0.20€

EAUX MINÉRALES

Vittel 25cl	3.40€
Perrier 33cl	3.80€
Adjuvant	0.20€

NOS BOISSONS FAITES MAISON

Citronnade	3.90€
Boisson Détox	4.50€
Thé glacé à la Pêche	3.90€

LES SMOOTHIES

Mangue Ananas Pomme Pressée	5.90€
Mangue Banane Pomme Pressée	
Fraise Banane Pomme Pressée	
Fraise Framboise Pomme Pressée	
Orange Carotte Citron	

FRUITS FRAIS PRESSÉS

<i>Nos fruits sont pressés ou centrifugés sur le moment</i>	4.90€
Orange (ou Pomme Orange)	
Citron	
Pomme	
Pomme Ananas ou Orange Ananas	

LES MILK SHAKE

Les Milk Shake au lait BIO	5.90€
Les Milk Shake au lait BIO avec chantilly et brisures de biscuits	6.40€
Vanille, Chocolat, Fraise, Mangue	

LES BOISSONS FRAPPÉES

Café Glacé	3.90€
Cappuccino noisette ou Cappuccino Caramel glacé	4.90€
Mokacino glacé	4.70€
Ice cino : noisette ou cramael, chantilly, brisure de sablé	4.90€
Shake café glacé latte caramel chantilly brisure de sablé	4.90€
Chocolat glacé	4.40€
Frappy chocolat : chocolat glacé, chantilly brisure de sablé	4.90€

LES BIÈRES

<i>La bière BIO Artisanale de Béziers de la Maison ALARYK</i>	
La blonde bio Artisanale ALARYK 25cl	3.70€
Le Panaché 25cl	3.70€
Adjuvant	0.20€
La blonde bio Artisanale ALARYK 33cl	4.60€
La blonde bio Artisanale ALARYK 50cl	7.20€

APÉRITIF SERVI À L'HEURE DU REPAS

Kir crème de cassis 12cl	4.20€
Martini BLANC ou ROUGE 5cl	4.20€

LE VIN

Domaine Guittard Chardonnay, blanc, IGP Pays d'OC 14cl	4.60€
La Madeleine St Jean, rosé, IGP pays d'Oc 14cl	4.40€
La Madeleine St Jean, rouge, Marselan Merlot IGP pays d'Oc 14cl	4.60€

NOS PÂTES FARCIES DE SAISON

Pâtes farcies au saumon sauce homardine <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	14.70€
Pâtes farcies noix gorgonzola jambon cru et sa crème <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	14.50€
Pâtes farcies aux cèpes crème de potimarron et ses éclats de châtaigne <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	14.90€

NOS PÂTES INCONTOURNABLES

Penne coco curry émincé de poulet <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	11.90€
Penne jambon a la truffe, crème de foie gras <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	13.50€
Penne émincé de magret grillé sauce gorgonzola <i>(copeaux de grana padano, pousses de roquette)</i>	12.40€

NOS PLATS EN BOCAUX

Plat du jour servi en bocal avec un mesclun de salade	à partir de 11.90€
---	--------------------

CÔTÉ VIANDE

Demi magret grillé, sauce foie gras, garniture du moment, mesclun de salade	15.90€
Pavé de bœuf Français façon asiatique, garniture du moment, mesclun de salade	14.50€
Camembert rôti, pomme de terre grenaille, chiffonnade de jambon a la truffe, mesclun de salade	13.90€
Burger Boeuf Français au morbier lard grillé et compoté d'oignons, pomme de terre grenaille rôties, mesclun de salade	14.90€
Steack haché à cheval Boeuf Français, œuf bio, pomme de terre grenaille rôties, mesclun de salade	12.40€

CÔTÉ FRAICHEUR

Salade César revisitée <i>(œuf mollet, confiture de tomate, chips de lard grillé, poulet pané maison)</i>	13.80€
Poke Bowls : demandez leur composition	
Poke bowl saumon gravlax	13.90€
Poke bowl œuf bio	13.50€

MENU ENFANT 6.90€

Servi jusqu'à 10 ans

Pâtes au pesto ou **Pâtes sauce tomate**
1 boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise)

LES CRÊPES - de 15h00 à 18h30

La crêpe au beurre de baratte AOP	3.50€
La crêpe à la pate à tartin à la noisette faite par nos soins	3.90€
La crêpe confiture de saison faite par nos soins	3.70€
La crêpe caramel Passion fait par nos soins	4.20€
La crêpe caramel beurre salé	4.20€
La crêpe aux fruits de saison glace yaourt bulgare	6.20€
Agrémentez votre crêpe de chantilly pour	1.00€

LES FORMULES PETIT DÉJEUNER

Petite : 1 café bio expresso + 1 croissant + 1 petite orange pressée ou petite pomme pressée	5.50€
Grande : 1 boisson chaude au choix + 1 croissant + 1 orange pressée ou pomme pressée	7.50€

LES DESSERTS FAITS MAISON

<i>Voir nos créations du moment sur l'ardoise</i>	
Café gourmand : 4 desserts et chantilly	6.90€