

LES CAFÉS

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

LES THÉS BIO

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

Une sélection premium de thé bio

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

Une sélection d'exception de thé bio

Golden Dragon (thé bio jaune de Chine), Grey Monkey (thé bio Blanc de Chine), Toundra (thé bio vert de Russie)	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, Sprite 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	

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

La bière BIO Artisanale de Béziers de la Maison ALARYK	
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 (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	14.70€
Pâtes farcies noix, jambon cru Eresma reserve et sa crème gorgonzola (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	14.50€
Pâtes farcies aux cèpes crème de potimarron et ses éclats de châtaigne (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	14.90€

NOS PÂTES INCONTOURNABLES

Penne coco curry émincé de poulet (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	11.90€
Penne jambon a la truffe, crème de foie gras (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	13.50€
Penne émincé de magret grillé sauce gorgonzola (copeaux de grana padano, pousses de roquette)	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 Boeuf environ 170 g Garniture du moment, mesclun de salade	14.50€
Camembert rôti Pomme de terre grenaille, chiffonnade de jambon à la truffe, mesclun de salade	13.90€
Steack haché à cheval Boeuf Français Steak Haché environ 180 g environ 180 g, œuf bio, pomme de terre grenaille rôtie, mesclun de salade	12.90€

CÔTÉ FRAICHEUR

Salade César revisitée (salade romaine, œuf mollet BIO, confiture de tomate, chips de lard grillé, poulet pané maison)	13.80€
Poke Bowls : demandez leur composition	13.90€
Poke bowl au saumon gravlax fait maison	13.50€
Poke bowl œuf bio	

MENU ENFANT

Servi jusqu'à 10 ans	6.90€
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	3.40€
La Crêpe à la confiture d'abricot	3.70€
La Crêpe au chocolat noir fait par nos soins	3.90€
La Crêpe à la pate à tartiner Nutella	3.90€
La Crêpe Caramel Passion fait par nos soins	4.20€
La Crêpe Caramel beurre salé fait par nos soins	4.20€
La Crêpe Nutella et une Gourmandise (Oréo, Kit Kat, Granola, Daims, Lion)	5.40€
La Crêpe Nutella Chantilly et une Gourmandise (Oréo, Kit Kat, Granola, Daims, Lion)	6.40€

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€