



option laits
végétaux
offerte

option
iced
+ 0,5€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Ristretto	2,5€
Espresso / Décaféiné	2,5€
Allongé / Americano	3€
Double Espresso	3,5€
Café Noisette / Macchiato	3€
Babyccino (mousse de lait chaude)	4€
Cappuccino	5€
Mochaccino (cappuccino + chocolat)	5,5€
Latte	6€
Flatwhite (2 shots d'espresso)	6,5€
Affogato (espresso + boule de glace)	6€
Espresso Potente (espresso + lait concentré)	3,5€

MATCHAS & CHAIS

Matcha Latte	5,5€
Matcha Dirty Latte (+ 1 shot d'espresso)	6,5€
Chaï Latte	6€
thé noir, cardamome, cannelle, clous de girofle, sucre de coco	

SANS CAFÉINE

Ube Latte	6€
poudre d'igname violette au gout doux et vanillé	
Golden Latte	6€
curcuma, cannelle, gingembre, poivre noir, sucre de coco	
Chocolat Chaud	6€
chocolat fondu onctueux et lait de vache	
- option cannelle	
- supplément chantilly +1€	

Supplément sirop Agave, Caramel, Noisette, Vanille	+ 1€
Supplément shot d'espresso	+ 1€
Supplément coulis Caramel ou Chocolat	+ 1€
Supplément Chantilly	+ 1€
Supplément lait concentré	+ 1€

THÉS BIO

Genmaicha	4,5€
thé vert, riz brun grillé et soufflé	
Bourne	4,5€
thé vert, bergamote, fleurs	
Moésa	4,5€
thé noir, pommes, baies sauvages	
Earl Grey	4,5€
thé noir, bergamote	
Darjeeling	4,5€
thé noir indien	

INFUSIONS BIO

Verveine Citronnée	4,5€
Nuit Étoilée	4,5€
camomille, passiflore, tilleul	
L'Eau à la Bouche	4,5€
menthe poivrée, fenouil, mélisse	
Supplément lait	+0,5€
Supplément miel	+0,5€

prix nets et service compris



BOISSONS FRAICHES

Eau plate minérale, Abatilles 33cl	3€
Eau plate minérale, Abatilles 75cl	6€
Eau pétillante, Abatilles 33cl	4€
Eau pétillante, Abatilles 75cl	7€
Cidre sans alcool, Fils de Pomme 33cl	6€
Ginger Beer, Gingeur Bio 33cl	6€
Cola, Community 33cl	6€
Cola sans sucre, Community 33cl	6€
Sirop Monin	3€
grenadine, fraise, framboise, pastèque, citron, menthe, thé pêche, chaï	

CITRONNADE BIO, JOMO 4,5€

Citronnade mangue	33cl
Citronnade gingembre	33cl

KOMBUCHA, ARCHIPEL 6€

Brut	33cl
Feuille de figuier	33cl
Feuille de framboisier	33cl

THÉS & MATÉS GLACÉS 4,5€

Thé vert menthe-citron, JOMO	33cl
Thé blanc pêche-hibiscus, JOMO	33cl
Thé vert gingembre, ChariTea	35cl
Maté passion-citron vert, JOMO	33cl
Maté grenade-litchi, JOMO	33cl
Maté orange-citron, ChariTea	35cl

BIÈRES

« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

La Fada Blonde 33cl
La Fada Blanche 33cl
La Fada IPA 33cl
La Fada Ambre 33cl
La Fada Abricot 33cl

Pack de 3 beers of your choice

En accord avec les réglementations, les boissons alcoolisées doivent être servies en accompagnement d'un repas.

VINS NATURELS

« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Vallée de la Loire

Le Clos du Tue Boeuf Cheverny - Rouge	
Verre 12cl 8€	Bouteille 75cl 45€

Frileuse Cheverny - Blanc

Verre 12cl 8€	Bouteille 75cl 45€
---------------	--------------------

prix nets et service compris



AUTOMNE - HIVER

Oeufs à la coque frais, Terroir d'Avenir, accompagnés de mouillettes beurrées - supplément brisure de truffe d'été de Richerenches + 6€	9€
Soupe du jour et ses toasts	12€
Tomate, mozzarella di buffala et truffe fraîche d'automne râpée	17€
Salade de pommes de terres nouvelles pommes de terres nouvelles, haricots verts, thon, anchoix, oeuf dur, oignons & huile d'olive au piment d'Espelette	17€
Salade frisée, oeuf mollet et lardons, accompagnée de sa sauce à l'échalote	15€
Pancakes avec saumon fumé, avocat et cottage cheese	14€
Tourte de pommes de terres, accompagnée de jambon blanc et salade verte - supplément truffe d'automne fraîche râpée + 8€	16€
Tielle René Dassé et sa salade verte tourte garnie de poulpe et calamars mijotés à la tomate, légèrement pimentée, spécialité de Sète	15€
Tarte salée du jour et sa salade verte	14€
Foie gras de canard entier, Maison Barthouil, et ses toasts «à ma façon», cuisson à l'étouffée	23€
Assiette de fromages	12€

Nos Grilled Cheese

Pain de mie Terroirs d'Avenir, servis avec une salade verte

Cheddar	10€
Cheddar & Jambon Prince de Paris	12€
Cheddar & Pastrami	14€
Mozzarella & Prosciutto	14€

- supplément brisure de truffe d'été de Richerenches + 6€



SUCRÉ

Pastel de Nata de chez Canelas (avec ou sans cannelle)	3€
Pastel de Nata au chocolat de chez Canelas	3€
Gateau(x) maison du jour	6€
Pancakes maison servis avec beurre et sirop d'érable, confiture ou tartinade au choix	10€
Granola fait maison sur son fromage blanc, accompagné de fruits frais	8€
Tartines, beurre doux ou salé	5€
- supplément confiture Koro (tartina de très peu sucrée), framboise ou abricot + 2€ - supplément pâte à tartiner Koro, nocolatta, pistache, crème de marron ou macadamia + 2€	
Croissant	2€
Pain au chocolat	2,5€

GLACES ARTISANALES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Histoire de glaces

3 € La boule

Parfums

Vanille Tonka	Barbe à papa
Crème fraîche d'Isigny, AOP	Nocolatta
Crème de marron	Myrtille sauvage
Pistache de Sicile avec éclats	Orange sanguine de Sicile
Cacahuète	Fraise Mara des bois
Chouchou (cacahuète caramélisées)	Abricot

Toppings

Chantilly	1€
Chocolat ou Caramel Monin	1€
Mélange noisettes, noix, noix de Macadamia, noix de Cajou Koro	2€



free
vegetable
milk

Iced
+ 0,5€

HOT BEVERAGES

COFFEES

Ristretto	2,5€
Espresso / Decaffeinated	2,5€
Long Shot / Americano	3€
Double Espresso	3,5€
Macchiato	3€
Babyccino (steamed milk)	4€
Cappuccino	5€
Mochaccino (cappuccino with chocolate)	5,5€
Latte	6€
Flatwhite (2 espresso shots)	6,5€
Affogato (espresso + 1 scoup of ice cream)	6€
Espresso Potente (espresso + condensed milk)	3,5€

MATCHAS & CHAIS

Matcha Latte	5,5€
Matcha Dirty Latte (+ 1 espresso shot)	6,5€
Chaï Latte black tea, cardamom, cinnamon, cloves, coco sugar	6€

WITHOUT CAFFEINE

Ube Latte violet yam powder with a mild vanilla flavour	6€
Golden Latte curcuma, cinnamon, ginger, black pepper, coco sugar	6€
Hot Chocolate rich, velvety melted chocolate with whole milk - cinnamon - extra whipped cream +1€	6€

Extra Syrup : Agave, Caramel, Hazelnut, Vanilla	+ 1€
Extra espresso shot	+ 1€
Extra Chocolate or Caramel sauce	+ 1€
Extra whipped cream	+ 1€
Extra condensed milk	+ 1€

ORGANIC TEAS

Genmaicha green tea, toasted and puffed brown rice	4,5€
Bourne green tea, bergamot, flowers	4,5€
Moésa black tea, apple, wild berries	4,5€
Earl Grey black tea, bergamot	4,5€
Darjeeling indian black tea	4,5€

ORGANIC INFUSIONS

Lemon Verbana	4,5€
Nuit Étoilée chamomile, passionflower, linden	4,5€
L'Eau à la Bouche peppermint, fennel, lemon balm	4,5€
Extra milk	+0,5€
Extra honey	+0,5€

net price and service included



FRESH DRINKS

Still mineral water, Abatilles 33cl	3€
Still mineral water, Abatilles 75cl	6€
Sparkling water, Abatilles 33cl	4€
Sparkling water, Abatilles 75cl	7€
Alcohol free Cider, Fils de Pomme 33cl	6€
Ginger Beer, Gingeur Bio 33cl	6€
Cola, Community 33cl	6€
Sugar-free Cola, Community 33cl	6€
Monin Syrup	3€
grenadine, strawberry, raspberry, watermelon, lemon, mint, peach tea, chai	

JOMO'S ORGANIC LEMONADE 4,5€

Mango Lemonade	33cl
Ginger Lemonade	33cl

ARCHIPEL KOMBUCHA 6€

Raw	33cl
Fig Leaf	33cl
Raspberry Leaf	33cl

ICED TEAS & MATES 4,5€

Lemon-mint green tea, JOMO	33cl
Peach-hibiscus white tea, JOMO	33cl
Ginger green tea, ChariTea	35cl
Passion-lime mate vert, JOMO	33cl
Pomegranate-lychee mate, JOMO	33cl
Orange-lemon mate, ChariTea	35cl

BEERS

« alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation »

La Fada Blond Beer 33cl	6€
La Fada White Beer 33cl	6€
La Fada IPA Beer 33cl	6€
La Fada Amber Beer 33cl	6€
La Fada Apricot Beer 33cl	6€
Pack of 3 beers of your choice	8€

NATURAL WINES

« alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation »

Loire Valley	
Le Clos du Tue Boeuf Cheverny - Red	
12cl Glass 8€	75cl Bottle 45€
Frileuse Cheverny - White	
12cl Glass 8€	75cl Bottle 45€

In accordance with current regulations, alcoholic beverages may only be served as an accompaniment to a meal.

prix nets et service compris



AUTUMN - WINTER

Soft boiled eggs with bread sticks - extra summer truffles fragments + 6€	9€
Soup of the day with toasts	12€
Tomato, mozzarella di buffala & freshly grated autumn truffles	17€
Potato Salad young potatoes, green beans, thuna, anchovies, hard boiled egg, onions & Espelette pepper olive oil	17€
Curly lettuce, soft boiled egg, bacon and shallot sauce	15€
Pancakes with smoked salmon, avocado & cottage cheese	14€
Potato pie served with ham and green lettuce - extra freshly grated autumn truffles+ 8€	16€
Tielle René Dassé served with green lettuce pie filled with octopus and squids simmered in a lightly spicy tomato sauce, mediterranean specialty	15€
Savoury pie of the day served with green lettuce	14€
Foie gras de canard entier, Maison Barthouil with toasts french delicacy usually served around christmas	23€
Cheese plate	12€

Our Grilled Cheese

Sandwich bread from Terroirs d'Avenir, served with green lettuce

Cheddar	10€
Cheddar & Prince de Paris Ham	12€
Cheddar & Pastrami	14€
Mozzarella & Prosciutto	14€

- extra summer truffles fragments + 6€



SUGAR

Pastel de Nata from Canelas (with or without cinnamon)	3€
Chocolate pastel de Nata from Canelas	3€
Homemade cake of the day	6€
Homemade pancakes with butter and maple syrup, jam or spread of your choice	10€
Homemade Granola with yoghurt and fresh fruits	8€
Toasts with butter or salted butter	5€
- extra jam (lightly sweetened), raspberry or apricot + 2€ - extra spread, nociolatta, pistachio, chestnut cream or macadamia cream + 2€	
Croissant	2€
Pain au chocolat	2,5€

ARTISANAL ICE CREAM FROM LA VALLÉE DU RHÔNE

Histoire de glaces

3 € a Scoup

Flavors

Vanilla	Cotton candy
Fresh cream from Isigny, AOP	Nociolatta
Chestnut cream	Wild blueberry
Sicilian pistachio	Orange sanguine de Sicile
Peanut	Fraise Mara des bois
Chouchou (caramelised peanuts)s)	Abricot

Toppings

Whipped cream	1€
Chocolate or Caramel coulis Monin	1€
Nut mix with hazelnut, walnut, macadamia nut, cashew nut Koro	2€

net price and service included