

BREAKFAST & BRUNCH

Du sucré, du salé, à combiner comme vous voulez, en petit déjeuner ou en brunch. Pour les lève-tôt & les couche-tard.

DE 10H À 14H30

STARTER KIT 12,50€

Ou comment démarrer sa journée sur les chapeaux de roues ! Un baby granola, cinnamon bun (petite brioche suédoise), œuf au plat bio, pancake, cheddar, pommes de terre rôties au four, salade croquante et sauce barbecue maison.

Option fines tranches de bacon croustillant +2,50€

PETIT DÉJ' NAPOLÉON DYNAMITE SUCRÉ 12,00€

Un petit déjeuner super complet ! Double pancakes au son d'avoine, baby granola (yaourt grec, fruits et graines torréfiées par nos soins), jus d'orange pressé et boisson chaude au choix.

PETIT DÉJ' NAPOLÉON DYNAMITE SALÉ 12,00€

Double pancakes au son d'avoine, 2 œufs au plat, sirop d'érable, champignons poêlés et bacon, jus d'orange pressé et boisson chaude au choix.

EXTRA CHAMPIGNON OU BACON +2,50€

ASSIETTE BRUNCH COMME À LONDRES 14,00€

Une assiette qui concentre tout ce que l'Angleterre fait de mieux : des œufs brouillés bien crémeux (œufs fermiers bio), baked beans, champignons poêlés, bacon croustillant, sauce barbecue maison, pommes de terre rôties au four, salade croquante, le tout servi avec un muffin anglais toasté. Tout fait maison, of course! GOD SAVE THE BEANS!

PULLED PORK & ŒUF BÉNÉDICTE (A partir de 11h) 14,50€

Porc effiloché en cuisson lente, sauce façon barbecue avec oignons caramélisés, œuf mollet et sauce hollandaise, le tout posé sur un muffin anglais toasté. Accompagné de patates douces et de salade croquante.

ASSIETTE BRUNCH VEGGIE 13,00€

Muffin anglais toasté, galette croustillante petits pois menthe, avec œuf au plat bio, sauce barbecue maison et condiment feta, accompagné de pommes de terre rôties au four et d'une salade carotte pistache.

TRIPLE PANCAKES COMME À NEW YORK 9,00€

Trois pancakes au son d'avoine, banane, crème mascarpone, coulis de chocolat, éclats de noisette & sirop d'érable.

GRANOLA MAISON 7,00€

Yaourt grec (avec zestes d'orange et de citron), coulis de fruits rouges, fruits, graines torréfiées par nos soins, une touche de noix de coco râpée.

SIDES

Idéal en petit déjeuner ou en extra à votre plat !

• DEUX ŒUFS FERMIERS BIO 4,00€
Servis avec toast au plat ou brouillés

• POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR 2,50€

COMBO KIDS 7,00€

A table les enfants ! (jusqu'à 12 ans)
Deux œufs fermiers au plat ou brouillés. Servis avec toast + pommes de terre rôties avec une touche de ketchup + un petit sirop (menthe, grenadine ou citron)

COFFEESHOP



CHAUD

ESPRESSO SIMPLE, ALLONGÉ 2,00€

NOISETTE 2,20€

ESPRESSO DOUBLE 3,00€

LONG BLACK (2 shots de café, eau chaude) 3,00€

LATTE 4,00€

CAPPUCCINO 4,00€

CHAÏ LATTE 4,50€

Latte au thé noir & épices douces (cannelle & gingembre)

VANILLA CHAÏ LATTE 4,50€

Latte au thé noir & épices douces (cannelle & gingembre), pointe de vanille.

GREEN TEA CHAÏ LATTE 4,50€

Latte au thé vert & épices douces (cannelle & gingembre).

GOLDEN LATTE 5,00€

Latte préparé à base de curcuma naturel en poudre, gingembre & une pointe de sucre de fleur de coco.

GREEN MATCHA LATTE 5,00€

Latte au thé vert matcha & légèrement sucré avec une pointe de sucre de fleur de coco.

CHOCOLAT CHAUD BIO 4,00€

Pour les vrais amateurs.
Chocolat bio et équitable réalisé avec 40% de cacao en provenance du Pérou, pour un chocolat chaud au goût intense.

CHOCOLAT CHAUD DOUBLE CHOC 4,00€

Pour les vrais gourmands.
Réalisé avec 35% de cacao +10% de véritables éclats de chocolat au lait. Pour un chocolat gourmand, onctueux, très doux sans être trop sucré.

CHOCOLAT BLANC CHAUD 4,00€

ALTERNATIVE VEGAN POSSIBLE
POUR TOUTES LES BOISSONS LACTÉES

LAIT D'AMANDE BIO +1,00€

LAIT DE SOJA BIO +0,50€

THÉS & INFUSIONS BIO

THÉ VERT GUNPOWDER 2,80€

THÉ EARL GREY 2,80€

THÉ ENGLISH BREAKFAST 2,80€

THÉ GOLDEN CHAÏ 2,80€

Thé noir d'Assam bio et équitable et une pointe d'épices indiennes. Cannelle, cardamome et gingembre.

THÉ VERT AU JASMIN 2,80€

INFUSION CITRON GINGEMBRE 2,80€

INFUSION DETOX 2,80€

Régliasse, bardane, fenouil, pissenlit & gingembre. Elle est purifiante, stimule la digestion et aide à l'élimination.

BOISSONS FRAÎCHES

ROSE LEMONADE 27,5 cl By Fentimans 4,00€
Limonade naturelle aux extraits de rose.

GINGER BEER 33 cl 4,50€

Limonade naturelle aux extraits de gingembre. Sans Alcool

LIMONADE CITRON VERT 33 cl 4,00€

Limonade bio aux extraits de citron vert. By Lemonaid

LIMONADE ORANGE SANGUINE 33 cl 4,00€

Limonade bio aux extraits d'orange sanguine. By Lemonaid

EAU PÉTILLANTE MENTHE CONCOMBRE 33 cl 3,50€

Eau pétillante aromatisée à la menthe et au concombre. By WatWater

CAFÉS & THÉS GLACÉS

COLD BREW COFFEE 33 cl 5,00€

Café infusé à froid bio et équitable. Recette très légèrement sucrée, sans amertume. By Coffee Ride

THÉ VERT GLAÇÉ BIO 33 cl 4,00€

Thé vert bio glacé, fraîchement infusé au gingembre. By ChariTea

THÉ PÉTILLANT GLAÇÉ BIO 33 cl 4,00€

Thé glacé pétillant au maté. By ChariTea

THÉ KOMBUCHA BIO PÉTILLANT 40 cl 5,00€

Recette originale By Captain Kombucha. Réalisée à partir de la fermentation de thé vert ou de thé noir avec du sucre, par une symbiose de levures et de bactéries (de bonnes bactéries bien entendu !), riche en enzymes, antioxydants et en vitamines B et C. et notamment reconnue pour son bienfait sur le système digestif.

JUS

ORANGE OU CITRON PRESSÉ 4,50€

JUS CAROTTE ORANGE BIO 4,00€

JUS POMME BIO 4,00€

NECTAR FRAMBOISE FRAISE BIO 4,00€

CLASSIQUES

COCA-COLA / ZERO 33 cl 3,50€

PERRIER 33 cl 3,50€

SAN PELLEGRINO 50 cl 4,00€

EVIAN 75 cl 6,00€

SIROP (MENTHE, GRENADINE, CITRON) 1,50€

ALCOOL

Vendu uniquement lors d'un brunch ou d'un superbowl.

BREWDOG DEAD PONY PALE ALE 33 cl - 3,8° 5,50€

Bière légère et très fruitée.

CIDRE IRLANDAIS MAGNERS ORIGINAL 33 cl - 4,5° 4,50€

ROUGE OU ROSÉ AOC SAINT CHINIAN 12 cl - 12,5° 4,00€