



Menu week-end

BRUNCH

20€

Pour les petites faims, possibilité de prendre uniquement l'assiette salée pour 10€



1. UNE ASSIETTE SALÉE AU CHOIX

Deux pancakes avec une salade verte, et un accompagnement au choix :

SAUMON FUMÉ, AVOCAT, FROMAGE FRAIS, ANETH, ŒUF PARFAIT

BACON CARAMELISÉ, MINI SAUCISSES, BAKED BEANS -🍴-, ŒUF PARFAIT OU AU PLAT

AVOCAT, FROMAGE FRAIS DE CHEVRE, CORIANDRE, PIMENT DOUX, ŒUF PARFAIT

CRÈME FRAICHE, COMTÉ RAPE, CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC, ŒUF PARFAIT

SUPPLÉMENTS

Œuf parfait ou au plat + 1.00€
Sirop d'érable pur + 1.00€
Baked beans -🍴+ 1.50€
Bacon caramélisé + 1.50€
Avocat + 1.50€
Saumon fumé + 2.50€



2. DEUX PANCAKES SUCRÉS

AVEC UN *nappage* AU CHOIX :

Beurre de cacahuètes
Caramel beurre salé -🍴-
Confiture
Miel de sapin
Pâte à tartiner -🍴-
Sauce chocolat -🍴-
Sirop d'érable
Sucre

SUPPLÉMENTS

Chantilly + 0.50€
Noix de coco râpée + 0.50€
Amandes effilées grillées + 0.50€
Pépites de cacahuètes + 1.00€
Nappage supplémentaire + 1.00€
Fruits + 1.00€
Boule de glace + 1.50€
Noix de pécan + 1.50€



3. UN MINI GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola -🍴-, sirop d'érable



4. UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café filtre
Café au lait
Thé / Tisane / Rooibos
Chocolat chaud
Chaï Latte



5. UNE BOISSON FRAÎCHE AU CHOIX

Jus de fruits pressés -🍴- :
orange ou pomme
Soft (33cl) : Perrier,
thé glacé BIO à la pêche,
diabolo, Jura Cola
Verre de vin (12cl) + 1.50€
Cidre (25cl) + 1.50€
Smoothie -🍴+ 2€
Bière Rouget de l'Isle + 3€

Un document sur les allergènes est à votre disposition.

Prix et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

PANCAKES SUCRÉS



CONNAÎTRE SES CLASSIQUES

4€

2 pancakes avec un nappage au choix :
Beurre de cacahuètes, caramel beurre salé, confiture, miel de sapin, pâte à tartiner, sauce chocolat, sirop d'érable, sucre

Possibilité de pimper tes pancakes avec les suppléments en bas de page !

À LA NOIX (DE COCO)

5€

2 pancakes, sauce chocolat ou caramel beurre salé, noix de coco râpée, boule de glace coco

AVOIR LA BANANE

5,50€

2 pancakes, sauce chocolat ou sirop d'érable, banane, amandes effilées grillées, chantilly

PARTIR EN CACAHUÈTES

5,50€

2 pancakes, caramel beurre salé, boule de glace yaourt, pépites de cacahuètes

RAMÈNE TA MYRTILLE !

5,50€

2 pancakes, fromage blanc, granola, myrtilles, sirop d'érable

T'AS UNE TÂCHE PISTACHE

5,50€

2 pancakes, pâte à tartiner à la pistache, pépites de chocolat noir, sorbet framboise

TU M'JOUES DES TOURS !

10€

6 pancakes, sauce chocolat ou sirop d'érable, fruits frais, amandes effilées grillées, chantilly

SUPPLÉMENTS

- Chantilly + 0.50€
- Noix de coco râpée + 0.50€
- Amandes effilées grillées + 0.50€
- Pépites de cacahuètes + 1.00€
- Nappage supplémentaire + 1.00€
- Fruits + 1.00€
- Boule de glace + 1.50€
- Noix de pécan + 1.50€

GRANOLA BOWLS



(Granola fait maison !)

LE CLASSIQUE

Fromage blanc, granola, sirop d'érable

Small : 3€ Big : 4.50€

LE GOURMAND

Fromage blanc, granola, sirop d'érable, pépites de chocolat noir

Small : 3.50€ Big : 5€

LE FRUITÉ

Fromage blanc, granola, sirop d'érable et fruits frais

Small : 3.50€ Big : 5€

LE FRUIT SEC

Fromage blanc, granola, sirop d'érable, mélange de fruits secs

Small : 4€ Big : 5.50€

GLACES & SORBETS



1 boule : 2.50€ 2 boules : 5€

3 boules : 7€

PARFUMS AU CHOIX

GLACES

Cacahuètes, café, caramel beurre salé, chocolat noir, fraise, lait d'amande, marron glacé, menthe chocolat, noix de coco, pistache, praliné noisette, sirop d'érable & pécan, vanille, yaourt

SORBETS

Framboise, fruit de la passion, citron, limoncello

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Espresso 1.90€
Americano 2.10€
Café noisette* 2.10€
Double espresso 2.90€
Café au lait* 2.90€
Thé, tisane, rooibos 3.00€
Chocolat chaud* 3.50€
Cappuccino* 3.50€
Chai Latte* 4.00€

*Possibilité au lait végétal

BOISSONS FRAICHES

JUS MAISON

Jus de pomme 3.00€
Jus d'orange 3.00€

SMOOTHIES MAISON

Selon la saison, voir ardoise !

SODAS

Sirop à l'eau (3cl) 1.50€
Eau plate (50cl) 1.90€
Perrier (33cl) 2.50€
Limonade (33cl) 3.00€
Jura cola (33cl) 3.50€
Thé glacé BIO à la pêche (33cl) 3.50€
Diabolo (33cl) 3.50€
Eau plate (1,5L) 2.90€
Badoit (1L) 4.00€

APÉRITIFS & BIÈRES

Kir (12cl) 3.50€
Cidre (25cl) 3.50€
Macvin (6cl) 4.00€
Desperados (33cl) 5.50€
Bière Rouget de l'Isle (33cl) 5.50€
Ambrée, blanche, blonde au miel, blonde florale, brune, brune épiciée, cassis

VINS

Côtes du Rhône AOC
Viognier IGP Méditerranée
Rosé IGP Vacluse
Le verre (12cl) 3.50€
Le pichet (25cl) 7.00€
Le pichet (50cl) 13.50€