

Carte Semaine



PANCAKES SALÉS 9€

Chaque plat ci-dessous est servi
avec deux pancakes

CHICHE ?

Houmous de pois chiche et curcuma, carottes râpées, radis, oignons frits, œuf au plat

COMTÉ FLEURETTE COUP DE

Chiffonnade de jambon blanc, crème fraîche, comté râpé, œuf au plat.

EN VOITURE SAUMONE !

Saumon fumé, fromage frais, aneth, mélisse, citron

L'AVOCAT DU DIABLE

Avocat, fromage frais de chèvre, coriandre, pousses de betterave & grenade

NOM D'UN P'TIT BACON !

Bacon, cheddar, œuf au plat

EXTRAS (+2€)

Avocat, bacon, chiffonnade de jambon blanc, houmous, œuf au plat, oignons frits, sirop d'érable

PANCAKES SUCRÉS



PIMP' TON PANCAKE ! PANCAKE : 1,50€ L'UNITÉ

+ UN NAPPAGE AU CHOIX (1€) :

Beurre de cacahuètes (creamy ou crunchy), caramel beurre salé, confiture, crème de marrons, miel de sapin, pâte à tartiner choco-noisettes, pâte à tartiner pistache, sauce chocolat, sirop d'érable, sucre

+ TOPPINGS (1€ L'UNITÉ) :

Amandes effilées grillées, boule de glace, brisures de daim, chantilly, fruits, noix de coco râpée, noix de pécan, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

AVOIR LA BANANE 5,50€

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

LE DAIM-DON D'LA FARCE 5,50€

2 pancakes, caramel beurre salé ou sauce chocolat, glace vanille, brisures de daim

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 pistache, amandes effilées grillées, palets de chocolat noir

TU M'JOUES DES TOURS ! 10€

6 pancakes, un nappage au choix, fruits frais, amandes effilées grillées, chantilly

EXTRAS (+1€)

Amandes effilées grillées, boule de glace, brisures de daim, chantilly, fruits, noix de coco râpée, noix de pécan, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

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, chocolat, chocolat-noisettes, lait d'amande, pistache, sirop d'érable & pécan, vanille bourbon, yaourt

SORBETS

Framboise, fruit de la passion, noix de coco

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

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées frappées.

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€
Thé glacé BIO au citron (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€
Bière Rouget de l'Isle (33cl) 5.50€
Ambrée, blanche, blonde au miel, blonde florale, brune, brune épicée, cassis

VINS

Vin rouge IGP Pont du Gard BIO
Viognier IGP Méditerranée
Rosé IGP Vaucluse
Le verre (12cl) 3.50€
Le pichet (25cl) 7.00€
Le pichet (50cl) 13.50€


Menus semaine

BRUNCH 16€

Servis en même temps ou salé puis sucré,
selon votre envie !

• PANCAKES SALÉS AU CHOIX :

CHICHE ?

Houmous de pois chiche et curcuma ,
carottes râpées, radis, oignons frits, œuf au plat

COMTE FLEURETTE

Chiffonnade de jambon blanc, crème fraîche,
comté râpé, œuf au plat

EN VOITURE SAUMONE !

Saumon fumé, fromage frais, aneth,
mélisse, citron, œuf au plat

L'AVOCAT DU DIABLE

Avocat, fromage frais de chèvre, coriandre,
pousses de betterave & grenade, œuf au plat

NOM D'UN P'TIT BACON !

Bacon, cheddar, œuf au plat


EXTRAS (+2€)

Avocat, bacon, chiffonnade de jambon blanc,
houmous, œuf au plat, oignons frits, sirop d'érable



• UN PANCAKE SUCRÉ AVEC UN *nappage** ET DEUX TOPPINGS AU CHOIX :

Amandes effilées grillées, brisures de daim,
chantilly, fruits, noix de coco râpée,
pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

• UN MINI GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola , sirop d'érable


• UNE BOISSON AU CHOIX :

Americano, espresso, jus d'orange ,
jus de pomme , latte, rooibos, thé,
tisane ou verre de vin

MENU MIDI 12€

• PANCAKES SALÉS AU CHOIX :

CHICHE ?

Houmous de pois chiche et curcuma ,
carottes râpées, radis, oignons frits,
œuf au plat

COMTE FLEURETTE

Chiffonnade de jambon blanc, crème fraîche,
comté râpé, œuf au plat

EN VOITURE SAUMONE !

Saumon fumé, fromage frais, aneth,
mélisse, citron

L'AVOCAT DU DIABLE

Avocat, fromage frais de chèvre,
coriandre, piment doux

NOM D'UN P'TIT BACON !

Bacon, cheddar, œuf au plat

EXTRAS (+2€)

Avocat, bacon, chiffonnade de jambon blanc,
houmous, œuf au plat, oignons frits, sirop d'érable

• DEUX PANCAKES SUCRÉS AVEC UN *nappage** AU CHOIX ET UN TOPPING AU CHOIX :

Amandes effilées grillées, brisures de daim,
chantilly, fruits, noix de coco râpée,
pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

EXTRAS (+1€)

Amandes effilées grillées, boule de glace,
brisures de daim, chantilly, fruits,
noix de coco râpée, noix de pécan,
pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

P'TIT DÉJ 5€ OU GOÛTER



• DEUX PANCAKES SUCRÉS AVEC UN *nappage** AU CHOIX

EXTRAS (+1€)

Amandes effilées grillées, boule de glace,
brisures de daim, chantilly, fruits,
noix de coco râpée, noix de pécan,
pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

• UNE BOISSON AU CHOIX :

Espresso
Americano

Thé, tisane, rooibos
Jus d'orange  + 1.00€
Jus de pomme  + 1.00€
Café au lait + 1.00€
Cappuccino + 2.00€
Chocolat chaud + 2.00€
Chai Latte + 2.00€

MENU KIDS 7€ (- 12 ANS)

• PANCAKES SALÉS

2 pancakes, chiffonnade de jambon blanc,
crème fraîche, comté râpé, œuf au plat





• PANCAKE SUCRÉ


1 pancake avec un *nappage** au choix

• BOISSON

Sirop à l'eau

*nappages

- Beurre de cacahuètes (crunchy ou creamy)
- Caramel beurre salé 
- Confiture
- Crème de marron
- Miel de sapin
- Pâte à tartiner choco-noisettes 
- Pâte à tartiner pistache 
- Sauce chocolat 
- Sirop d'érable
- Sucre

 Un document sur les allergènes
est à votre disposition.
Prix et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





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 servis avec une salade verte et un accompagnement au choix :

AVOCAT, FROMAGE FRAIS DE CHEVRE, CORIANDRE, GRENADE, POUSSÉS DE BETTERAVE, ŒUF PARFAIT

BACON CARAMELISÉ, SIROP D'ÉRABLE, OIGNONS FRITS, ŒUF AU PLAT

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

SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS, ANETH, MELISSE, CITRON, ŒUF PARFAIT

EXTRAS (+2€)

Avocat, bacon, chiffonnade de jambon blanc, œuf au plat, œuf parfait, oignons frits, sirop d'érable



2. UN PANCAKE SUCRÉ

+ UN NAPPAGE AU CHOIX :

Beurre de cacahuètes (crunchy ou creamy), caramel beurre salé, confiture, crème de marrons, miel de sapin, pâte à tartiner choco-noisettes, pâte à tartiner pistache, sauce chocolat, sirop d'érable, sucre

+ UN TOPPING AU CHOIX :

Possibilité de prendre un pancake supplémentaire au lieu du topping

Amandes effilées grillées, brisures de daim, chantilly, fruits, noix de coco râpée, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

EXTRAS (+1€)

Amandes effilées grillées, boule de glace, brisures de daim, chantilly, fruits, noix de coco râpée, noix de pécan, pancake supplémentaire, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat



3. UN MINI GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola, sirop d'érable



4. UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café au lait
Café filtre
Chaï Latte
Chocolat chaud
Rooibos
Thé vert ou noir
Tisane



5. UNE BOISSON FRAÎCHE AU CHOIX

Jus de fruits pressés : orange ou pomme

Café frappé latte

Soft (33cl) :

Thé glacé BIO pêche ou citron,
Jura cola, diabolo, Perrier

Smoothie + 2€

Verre de vin (12cl) + 1.50€

Cidre (25cl) + 1.50€

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



PIMP' TON PANCAKE !

PANCAKE : 1,50€ L'UNITÉ

+ UN NAPPAGE AU CHOIX (1€) :

Beurre de cacahuètes (creamy ou crunchy),
caramel beurre salé 🍯, confiture,
crème de marrons, miel de sapin,
pâte à tartiner choco-noisettes 🍫,
pâte à tartiner pistache 🌿,
sauce chocolat 🍫, sirop d'érable, sucre

+ TOPPINGS (1€ L'UNITÉ) :

Amandes effilées grillées, boule de glace,
brisures de daim, chantilly, fruits, noix de coco râpée,
noix de pécan, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

AVOIR LA BANANE

5,50€

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

LE DAIM-DON D'LA FARCE

5,50€

2 pancakes, caramel beurre salé ou sauce chocolat 🍯,
glace vanille, brisures de daim

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 pistache 🌿,
amandes effilées grillées, palets de chocolat noir

TU M'JOUES DES TOURS !

10€

6 pancakes, un nappage au choix,
fruits frais, amandes effilées grillées, chantilly

EXTRAS (+1€)

Amandes effilées grillées, boule de glace, brisures de daim,
chantilly, fruits, noix de coco râpée, noix de pécan,
pépites de cacahuètes, pépites de chocolat

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€

GLACES : Cacahuètes, café, caramel,
chocolat, chocolat-noisettes, lait d'amande, pistache,
sirop d'érable & pécan, vanille, yaourt

SORBETS : Framboise, fruit de la passion,
noix de coco

MENU KIDS

7€

PANCAKES SALÉS

2 pancakes, chiffonnade de jambon blanc,
crème fraîche, comté râpé, œuf au plat

+ PANCAKE SUCRÉ

1 pancake avec un nappage au choix

+ BOISSON

Sirop à l'eau

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Expresso 1,90€
Americano 2,10€
Café noisette* 2,10€
Double expresso 2,90€
Café au lait* 2,90€
Thé, tisane, rooibos 3,00€
Chocolat chaud* 3,50€
Cappuccino* 3,50€
Chaï Latte* 4,00€

*Possibilité au lait végétal

Toutes nos boissons chaudes
peuvent être réalisées frappées.

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€
Thé glacé BIO au citron (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€
Bière Rouget de l'Isle (33cl) 5,50€
Ambrée, blanche, blonde au miel,
blonde florale, brune, brune épicée, cassis

VINS

Vin rouge IGP Pont du Gard BIO
Viognier IGP Méditerranée
Rosé IGP Vaucluse

Le verre (12cl) 3,50€
Le pichet (25cl) 7,00€
Le pichet (50cl) 13,50€