

SALÉ

Pancakes salés 10€

COMTÉ FLEURETTE

vosre coup de ♥

Deux pancakes, de la crème fraîche, du comté râpé AOP, de la chiffonnade de jambon blanc venu tout droit de notre superbe boucherie de quartier, un œuf au plat & des pousses de poireaux. **Valeur sûre !**

T'AS LES JETHONS ?

Deux pancakes, des rillettes de thon maison à l'échalote et au fromage frais, des tomates confites, des oignons blancs nouveaux, de la roquette & de la coriandre. **Le p'tit nouveau de la bande, fais nous confiance tu vas l'adorer.**

CHICHE ?

veggie

Deux pancakes, du houmous de pois chiche et curcuma maison, des carottes râpées, du chou blanc émincé, des oignons frits, un œuf au plat & des pousses de poireaux. **Un pur régal !**

L'AVOCAT DU DIABLE

veggie

Deux pancakes, de l'avocat enrobé de sésame noir, du fromage frais de chèvre, de la coriandre, de la grenade & des minis pousses de betterave. **Aussi beau que bon !**

NOM D'UN P'TIT BACON !

Deux pancakes, du bacon de notre superbe boucherie de quartier et caramélisé par nos soins, des oignons frits, du sirop d'érable & un œuf au plat. **L'essayer c'est l'adopter, tu seras prévenu.**

LE PANCAKE DES KIDS 6€

-12 ans

On propose à nos plus jeunes fan(e)s de pancakes de choisir le pancake salé qu'il/elle préfère dans la liste et on l'adapte en format réduit.

EXTRA +2€

- Avocat
- Bacon
- Houmous
- Jambon blanc
- Œuf au plat
- Oignons frits
- Rillettes de thon
- Sirop d'érable

COLESLAW MAISON 5€

Un bol de coleslaw réalisé par nos soins avec des carottes et du chou blanc de la région & une sauce sucré/salé maison.

ŒUF COCOTTE 7€

De la crème fraîche, du comté râpé, de la chiffonnade de jambon blanc, un œuf, de la noix de muscade, le tout servi dans une casserole, accompagné de mouillettes de pain toasté.

AVOCADO TOAST 9€

Deux toasts, du fromage frais de chèvre, de la purée de piment, de l'avocat, de la féta, de la grenade, de la coriandre & des pousses de poireaux.

BACON EGG TOAST 9€

Deux toasts, du fromage frais de chèvre, des œufs au plat, du bacon caramélisé par nos soins, du sirop d'érable foncé & des pousses de poireaux.

SUCRÉ

Pimp' ton PANCAKE

Laisse libre cours à ton imagination en créant ton propre dessert selon tes envies. À toi de jouer !

PANCAKE : 1,50€ L'UNITÉ

+ NAPPAGE 1,50€ l'unité

- Beurre de cacahuètes : creamy ou crunchy
- Pâtes à tartiner : choco-noisettes, pistache, spéculoos
- Confitures artisanales région
- Caramel beurre salé
- Crème de marrons
- Miel de sapin du Jura
- Sauce chocolat
- Sirop d'érable

+ TOPPING 1,50€ l'unité

- Amandes effilées grillées
- Brisures de daim
- Boule de glace
- Chantilly
- Fruits frais
- Noisettes grillées
- Noix de coco râpée
- Pépites de cacahuètes
- Pépites de chocolat noir



Pancakes sucrés 6€

AVOIR LA BANANE

Deux pancakes, de la sauce choc' maison, de la banane, des amandes effilées grillées & de la chantilly. **Simple, basique.**

SE DONNER EN SPÉCULOOS

Deux pancakes, de la pâte à tartiner spéculoos maison, de la chantilly & des brisures de spéculoos.

T'AS UNE TÂCHE, PISTACHE !

Deux pancakes, de la pâte à tartiner pistache maison, des amandes effilées grillées & des pépites de chocolat noir. **Le coup de cœur de la team !**

CASSE-NOISETTE

Deux pancakes, de la pâte à tartiner choco-noisette maison, des noisettes grillées & des pépites de chocolat noir.

PARTIR EN CACAHUÈTES

Deux pancakes, du caramel beurre salé maison, de la glace yaourt enrobée de pépites de cacahuètes.

LE DAIM-DON D'LA FARCE

vosre coup de ♥

Deux pancakes avec du caramel beurre salé maison, de la glace vanille & des brisures de daim.

EXTRA +1.5€

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

BRUNCH

Le tout à 22€ !

UNE ASSIETTE SALÉE

- Un pancake salé au choix
- ou un avocado toast
- ou un bacon egg toast

UN PANCAKE SUCRÉ

Sur la base d'un pancake

- Sauce chocolat, chantilly, pépites de cacahuètes
- ou pâte à tartiner choco-noisette, pépites de chocolat noir, noisettes grillées
- ou caramel beurre salé, banane, brisures de daim
- ou sirop d'érable, fruits frais, amandes effilées
- ou pâte à tartiner spéculoos, chantilly, brisures de spéculoos
- ou pâte à tartiner pistache, amandes effilées, pépites de chocolat noir

Tu peux aussi composer ton pancake sucré en choisissant 1 nappage + 2 toppings

ET AUSSI...

- Un bol de coleslaw maison
- ou deux œufs au plat
- ou un granola bowl au choix

UNE BOISSON CHAUDE

- Café filtre à volonté
- ou thé à volonté

ou une autre boisson chaude (Hors boisson « Nos créations »)

UNE BOISSON FRAICHE

- Un jus artisanal région : orange, pomme, raisin ou tomate
- ou un thé glacé bio
- ou un verre de vin
- ou un smoothie maison (+2€)



EXTRA +2€

- Avocat
- Bacon
- Houmous
- Jambon blanc
- Œuf au plat
- Oignons frits
- Rillettes de thon
- Sirop d'érable

GRANOLA

Bowls

Notre granola est réalisé par nos soins avec du miel, des flocons d'avoine, des graines de courge, des graines de tournesol, des amandes et surtout beaucoup d'amour ♥

LE GOURMAND

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

LE FRUITÉ

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

Petit bowl 4€

Grand bowl 6€

GLACES

PARFUMS AU CHOIX

Glaces : Cacahuètes, caramel, chocolat, lait d'amande, pistache, sirop d'érable & pécan, vanille bourbon, yaourt

Sorbets : Framboise, fruit de la passion, myrtille, noix de coco



1 BOULE + CHANTILLY 3.50€

2 BOULES + CHANTILLY 6€

EXTRA +1.5€

NAPPAGES

Caramel beurre salé, sauce chocolat

TOPPING

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

DRINK

Boissons chaudes

LES CLASSIQUES

Espresso	2.00€
Americano	2.50€
Café noisette*	2.50€
Café filtre	3.00€
Double espresso	3.50€
Café latte*	3.50€
Cappuccino*	3.50€
Thé, tisane, rooibos	3.50€
Chocolat chaud*	3.50€
Chaï latte*	4.00€
Café viennois	4.00€
Chocolat viennois	4.00€

LES FRAPPÉS

Café frappé	3.50€
Café latte frappé*	4.50€
Chocolat frappé*	4.50€
Chaï frappé*	5.00€

NOS CRÉATIONS

Affogato al caffè	3.50€
Une boule de glace vanille noyée dans un shot de café	
Moka*	5.00€
Un shot de café, du chocolat et du lait	
Dirty Chaï*	5.00€
Un shot de café, des épices Chaï et du lait	
Black latte	5.00€
Du lait d'avoine, de la vanille et du sésame noir	

SUPP +0.5€

Sirop brownie, cannelle, caramel, noisette ou vanille

*Toutes nos boissons latte peuvent être réalisées avec du lait végétal.

Boissons fraîches

JUS & SMOOTHIES

Jus de pomme artisanal région Dumas Fruit	3.00€
Jus artisanal région (Orange, raisin, tomate) Maison Bissardon	3.00€
Smoothies maison Voir ardoise	6.50€

SOFT DRINKS

Sirop à l'eau	2.00€
Cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, menthe, pamplemousse rose, pêche, violette	
Eau plate	2.00€
Bouteille de 50cl	
Perrier	2.50€
Cannette, 33cl	
Limonade bio	4.00€
OXFAM, 33cl	
Thé glacé bio citron	4.00€
Charitea, 33cl	
Thé glacé bio pêche & vanille	4.00€
Leafwel, 33cl	
Thé glacé bio gingembre & thé vert	4.00€
Charitea, 33cl	
Jura Cola, Cola artisanal	4.00€
Rouget de l'Isle, 33cl	

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre	5.00€
Appie Cidre, 33cl	
Bière bouteille, 33cl	5.50€
Brasserie Rouget de l'Isle	
Blonde, blanche ou ambrée	
Vins au verre, 12,5cl	3.50€
Vin rouge IGP Pont du Gard BIO	
Viognier IGP Méditerranée	
Rosé IGP Vaucluse	

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

