

SALE

PANCAKES SALÉS 11€



CHICHE ?

Deux pancakes, du houmous de pois chiche et curcuma maison, des carottes râpées, du chou blanc émincé, des pousses d'épinards, de la grenade, des oignons frits, un œuf au plat, épices & pousses de poireaux.



COMTÉ FLEURETTE

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, des oignons frits, du sirop d'érable pur et un œuf au plat.

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 pur et un œuf au plat.

T'AS LES JETHONS ?

Deux pancakes, des rillettes de thon maison au fromage frais, de l'aneth, des oignons rouges, de la roquette & un œuf au plat.



LE PANCAKE DES KIDS 8€

-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.



TOASTS 11€



AVOCADO TOAST

Du pain de campagne, du fromage de chèvre frais, de la purée de piment, de l'avocat, coriandre, grenade, fêta & pousses de poireaux.

BACON TOAST

Du pain de campagne, de la cream cheese, deux œufs au plat, du bacon caramélisé par nos soins, sirop d'érable & pousses de poireaux.

SALMON TOAST

Du pain de campagne, de la cream cheese, du saumon fumé, aneth, coriandre, oignons rouges, sauce soja sucrée.

SIDES

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.

ŒUFS MIMOSA MAISON 5€

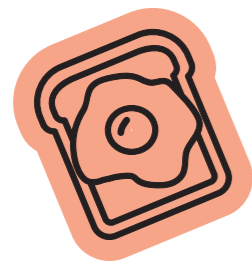
Œufs de la région, mayo, herbes fraîches.

HALLOUMI GRILLÉ 6€

Tranches d'halloumi grillé avec un filet d'huile d'olive, épices.

DIPS MAISON FÊTA & AROMATES 7€

Un crémeux fait maison à base de fêta, yaourt grec, huile d'olive, ail, épices & herbes fraîches à déguster avec des mouillettes de pain de campagne.



SUCRÉ

PANCAKES SUCRÉS 6.50€

BELLE HÉLÈNE

Deux pancakes, de la sauce chocolat maison, poires au sirop, glace à la vanille, chantilly, amandes effilées.

LE DAIM-DON D'LA FARCE

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

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-rocher, des noisettes grillées et des pépites de chocolat noir.

JOHN LEMON

Deux pancakes, du lemon curd réalisé par nos soins, des brisures de pâte sablée maison & de la chantilly.

SE DONNER EN SPÉCULOOS

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

BRUNCH

Le tout à 24€

UNE ASSIETTE SALÉE

Un pancake salé au choix

Ou un toast au choix

PLACE AU SUCRÉ...

Un pancake sucré au choix

Pâte à tartiner façon rocher, chantilly, amandes effilées

Ou sauce chocolat 🍫, pépites de cacahuètes, pépites de chocolat noir

Ou lemon curd 🍋, chantilly, brisures de pâte brisée

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

Ou pâtisserie maison du moment (Voir ardoise, sous réserve de disponibilité)



ET AUSSI...

Un bol de coleslaw

Ou crémeux feta & mouillettes

Ou œufs mimosa

Ou un petit granola au choix Classique, fruité ou gourmand

UNE BOISSON CHAUDE

Café filtre à volonté

Ou thé à volonté

Ou une boisson chaude Cappuccino, café latte, café viennois, chocolat viennois, Chaï latte ou chocolat chaud

Autre boisson chaude (+2€)

UNE BOISSON FRAÎCHE

Un jus artisanal région Poire, pomme, orange, tomate ou raisin

Ou un thé glacé bio Citron, pêche & vanille ou gingembre

Ou un verre de vin Rouge ou blanc

Ou un smoothie maison (+2€)

Ou un cocktail maison (+3€)

DRINK

BOISSONS CHAUDES

COFFEE PLEEEASE

Espresso 2.00€

Café allongé 2.00€

Café noisette* 2.50€

Americano 3.50€

Double espresso 3.50€

Cappuccino* 3.50€

Café latte* 4.00€

Flat white* 4.50€

Café viennois 4.50€

Affogato al caffè 4.50€
Une boule de glace vanille noyée dans un shot de café

Dirty Chaï* 5.00€
Un shot de café, épices Chaï & lait

Moka* 5.00€
Un shot de café, du chocolat & lait

LES AUTRES BOISSONS LACTÉES

Chocolat chaud* 3.50€

Chaï Latte* 4.00€

Chocolat viennois 4.50€

Matcha Latte* 5.00€

Golden Latte* 5.00€
Curcuma, cannelle, sirop de gingembre & lait

Pink Latte* 5.00€
Betterave, épices & lait

Choco-chaï* 5.00€
Épices chaï, chocolat & lait

Choco-coco 5.00€
Chocolat, purée de coco & lait de coco

Pistachio latte* 5.00€
Pistache, sirop d'érable & lait

TEA TIME !

3.50€

THÉS VERTS

Gunpowder, menthe, jasmin, detox, fraise & basilic, fruits rouges & vanille

THÉS NOIRS

Earl grey, breakfast, fruits rouges, praliné-noisette, vanille, pistache & framboise, caramel & chocolat, Spéculoos, Noël

THÉS BLANCS

Pai Mu Tan (nature), framboise & amande

ROOIBOS

Nature, vanille, agrumes

INFUSIONS

Camomille, gingembre, verveine, tilleul menthe, maté

BOISSONS FRAPPÉES

Café frappé 3.50€

Café latte frappé* 4.50€

Chocolat frappé* 4.50€

Chaï frappé* 5.00€

Matcha latte frappé* 6.00€

Choco-coco frappé 6.00€



BOISSONS FRAÎCHES

JUS & SMOOTHIES

Jus artisanal région 3.50€

Jus de pomme Dumas Fruits

Jus d'orange Patrick Font

Jus de tomate, raisin ou poire Maison Bissardon

Smoothies maison 6.50€
Voir ardoise

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre brut Appie Cidre, 33cl 5.00€

Bière bouteille Rouget de l'Isle, 33cl 5.50€
Au choix : Blonde, blanche ou ambrée

Vins au verre 4.00€
Vin rouge Beaujolais nature 100% Gamay, Nicolas Chemarin

Vin blanc Languedoc IGP Pays D'Oc, Anthony Paret

COCKTAILS

Mimosa Jus d'orange, Prosecco 8.00€

Spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante 9.00€

Spritz blanc Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante 10.00€

