

BOISSONS CHAUDES



Ristretto (3 cl) 1,20€

Expresso (7 cl) 1,60€

Allongé (10 cl) 2,00€

Double expresso (14 cl) 2,80€




Noisette (7 cl) 1,90€

Café au lait (20 cl) 3,30€

Cappuccino *Le pur, le vrai à la belle mousse de lait!* (25 cl) 3,50€

Latté (33 cl) 3,90€

Latté gourmand *sirop tiramisu* 
ou spéculoos (35 cl) 4,10€

Pumpkin latté (latté à la purée de citrouille, mélange d'épices, saison automne-hiver) (35 cl) 4,30€



Thé et infusion au choix (45 cl) 3,50€


Thé noir Earl Grey fleurs (*pétales de bleuet, arôme bergamote*)


Thé vert Paul et Virginie (*arômes de fruits rouges aux notes de vanille et de caramel*)



Rooibos Jardin bleu (*rhubarbe, fraise et fraise des bois*)

Digestion (*menthe, camomille, gingembre, citronnelle, arômes pomme et orange*)



Chocolat chaud (25 cl) 3,50€ 

Grignotte détox (citron, miel, gingembre) (25 cl) 3,90€ 

Lait d'or (lait, pâte de curcuma) (25 cl) 3,90€  

En cas d'allergie nous consulter systématiquement

BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL



Sodas artisanaux Bio Mascaret (33 cl) 3,90€

- * Limonade l'Originale
- * Soda Framboise Hibiscus
- * Soda Thé Noir Citron

Jus de fruits Patrick Font (25 cl) 3,90€

- * Nectar Pêche Jaune
- * Nectar Poire William's
- * Pur jus Pomme
- * Pur Jus Raisin Rouge
- * Pur Jus Tomate Rouge

Eau minérale naturelle Abatilles

- * Plate (33 cl) 2,50€
- * Pétillante (33 cl) 2,50€
- * Plate (75 cl) 4,60€
- * Pétillante (75 cl) 4,60€

En cas d'allergie nous consulter systématiquement

BOISSONS FRAICHES ALCOOLISÉES

uniquement avec un repas



Bière bouteille 4,50€

Mascaret Blanche Bio *Note d'orange, fine et rafraîchissante 15 IBU 4,2%vol (33 cl)*

My Little Beer « Gatsbeer la Magnifique »
Bread Pale Ale *Blonde à ambrée faite à partir de pain recyclé 5,4%vol (33 cl)*

My Little Beer « Sunday beery sunday »
Rousse et forte *Houblon américain Notes d'agrumes et d'épices 6,4%vol (33 cl)*

My Little Beer « The dark side of the beer »
Brune au café *Houblon anglais, style stout 5,9%vol (33 cl)*

LBF Blonde Bio Pale Ale *Note d'agrumes, légère 17 IBU 5%vol (33cl)*

LBF Ambrée *Notes maltées et sucrées, ronde, 19 IBU 7,5%vol (33cl)*

Garona Blanche sureau Bio *4,8%vol (33 cl)*

Garona Belgium Pale Ale Bio *5,8%vol (33 cl)*

Cidre Bio Les Fils de Pomme (33 cl) 4,50€

* Le Sauvage *Le Cidre 5,5%vol*

* L'Epatant *Le Poiré 4,5%vol*

* La Coquette *Cidre rosé fleurs de*



Vin au verre (12 cl)

Vins Blancs

* Harmonie Blanc 2018 *Blanc sec, Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne 11%vol 4€ (19€ bouteille)*

* L'été Gascon 2018 *Blanc demi-sec, Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne 11%vol 4,50€ (22€ bouteille)*

Vins Rouges

* À La Source "Vin de Fruit" *Château Peyrat Graves 13%vol 5€ (25€ bouteille)*

* Les Jardiniers 2016 *AOC Bordeaux supérieur Biodynamie, 13,5%vol 6€ (31€ bouteille)*

Vin Rosé

* Gris Gris 2018 *Château Corneilla AOC Côtes du Roussillon 12,5%vol 4€ (19€ bouteille)*

En cas d'allergie nous consulter systématiquement

PLATS, SANDWICH ET DESSERTS



Notre carte changeant au quotidien et au gré des saisons, le menu du jour et les tarifs sont à consulter sur l'ardoise

Pour information, gamme de tarifs comprise entre :

- * 5,30€ et 12,50€ pour le salé
- * 3€ et 4,50€ pour le sucré
- * 8,50€ et 19€ pour les menus

BRUNCH

LE 2ÈME ET LE 4ÈME DIMANCHE DU MOIS

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION JUSQU'À SAMEDI 15H

Servi de 11h à 14h



Brunch du dimanche (voir menu sur porte)

Brunch adulte sucré/salé 18€

Brunch enfant (- 12 ans) 10€

En cas d'allergie nous consulter systématiquement