

## BOISSONS CHAUDES



Ristretto (3 cl) 1,40€

Expresso (7 cl) 1,80€

Décaféiné (7 cl) 1,80€

Allongé (10 cl) 2,20€

Double expresso (14 cl) 3,50€



Noisette (7 cl) 2,10€

Café au lait (20 cl) 3,60€

Cappuccino *Le pur, le vrai à la belle mousse de lait!* (25 cl) 3,80€

Latté (33 cl) 4,30€



Latté gourmand *sirop citrouille aux épices, châtaigne, tiramisu ou spéculoos* (35 cl) 4,50€



**Thé et infusion au choix (45 cl) 3,80€**

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) 3,80€



Grignotte détox (citron, miel, gingembre) (25 cl) 4,30€



*En cas d'allergie nous consulter systématiquement*

## **BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL**



**Sodas artisanaux Bio Mascaret (33 cl) 4,10€**

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

**Jus de fruits Patrick Font (25 cl) 4,10€**

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

**Eau minérale naturelle Abatilles**

- \* **Plate (33 cl) 2,70€**
- \* **Pétillante (33 cl) 2,70€**
- \* **Plate (75 cl) 5€**
- \* **Pétillante (75 cl) 5€**

***En cas d'allergie nous consulter systématiquement***

**BOISSONS FRAICHES ALCOOLISÉES**

***uniquement avec un repas***



**Bière bouteille 4,70€**

**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)***

**My Little Beer (voir ardoise Bières du moment)**

**Naùera (voir ardoise Bières du moment)**

**Cidre Bio Les Fils de Pomme (33 cl) 4,70€**

\* **Le Cidre brut *5,5%vol***

\* **Le Poiré *4,5%vol***

\* **Cidre rosé *fleurs de sureau et hibiscus 3,5%vol***



**Vin au verre (12 cl)**

**Vins Blancs**

\* **Harmonie Blanc 2018 *Blanc sec, Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne 11%vol 4,40€ (20€ bouteille)***

\* **L'été Gascon 2018 *Blanc demi-sec, Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne 11%vol 4,80€ (23€ bouteille)***

**Vins Rouges**

\* **À La Source "Vin de Fruit" *Château Peyrat Graves 13%vol 5,20€ (26€ bouteille)***

\* **Les Jardiniers 2016 *AOC Bordeaux supérieur Biodynamie, 13,5%vol 6,20€ (32€ bouteille)***

**Vin Rosé**

\* **Gris Gris 2018 *Château Corneilla AOC Côtes du Roussillon 12,5%vol 4,40€ (20€ bouteille)***

## 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 :**

- \* 5,80€ et 13,70€ pour le salé
- \* 3,80€ et 4,90€ pour le sucré
- \* 9,40€ et 21€ pour les menus

## BRUNCH

**LE 2ÈME DIMANCHE DU MOIS**

**UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION JUSQU'À VENDREDI 21H30**

**Servi de 11h à 14h**



**Brunch du dimanche (voir menu sur porte)**

Brunch adulte sucré/salé 19€

Brunch enfant (- 10 ans) 11€

*En cas d'allergie nous consulter systématiquement*