

# LE COFFEE SHOP

Des produits sains et gourmands du lundi au vendredi de 7h à 18H et le week-end de 9h à 18H. Service de restauration disponible de 12h à 14H30, n'hésitez pas à demander l'ardoise du jour à nos équipes.

## SUCRÉ

### SPÉCIAL PETIT-DÉJ GOURMAND

Bol Granola - 8 €

### EN VERRINE

Chia pudding - 5 €

Graines de chia gonflées au lait d'avoine, compotée de fruits rouges, banane fraîche, et croustilles de granola.

### SORTIS DU FOUR

Cookie chocolat graines - 3 €

Gâteau du jour : aux pommes, Banana Bread, ... - 5 €

Moelleux au chocolat - 6 €

## CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

suppl. sirop +0,5€

> Café fraîchement torréfié par la maison Coutume

Espresso - 2,5 €

Allongé - 2,5 €

Macchiato, noisette (soupçon de lait) - 3 €

Double espresso - 4 €

Americano (double allongé) - 4 €

Cappuccino - 5,5 €

Café Latte - 5,5 €

Flat White (double shot) - 6 €

Chocolat Chaud maison à base de cacao bio - 5,5 €

Moka (Café et chocolat) à base de cacao bio - 5,5 €

## WELLNESS LATTE

Matcha Latte - 6 €

Thé vert matcha

Chai Latte, Pink - 6 €

Epices chai et betterave

Lait d'Or - 6 €

Curcuma, gingembre, poivre

## INFUSIONS & THÉS

Thés & Infusions - 4 €

voir la sélection sur demande

## LES SMOOTHIES JUSQU'À 18H

Tortue Rouge - 7,5 €

Framboise, banane, poudre de betterave, graines de chia, lait d'avoine.

Le Mystère de la chambre jaune - 8 €

Mangue, ananas, banane, protéines de pois, graines de lin, lait d'avoine.

Vert Mathilde - 9 €

Epinards, banane, ananas, poudre de thé vert matcha, graines de chanvre, graines de chia, lait d'avoine.

Bodybuilder - 9 €

Banane, amandes, granola toasté, protéines de pois, cacao et chocolat, lait d'avoine.

# LES BOISSONS

## SOFTS

Limonade Elyxia - 5 €

Paris Cola Bio artisanal Classique ou zéro Sucre - 5 €

Symples - Infusions glacées bio - 5 €

Jus Alain Millat - Sélection à la demande - 6,5 €

Uma Ginger Beer Bio - 6 €

Uma Tonic - 6 €

Pop Maté - 6 €

San Pellegrino 75cl - 7€

Vittel 50cl - 5€

Perrier 33cl - 4,50€

## VINS

la bouteille de 75cl / le verre de 12,5cl

### VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio - 26 € / 6 €

Le Pive gris IGP Sable de Camargue Bio 150cl/ 52€

Minuty Prestige - 42€

### VIN BLANC

La Terrienne Bio 10°5 24 € / 6 €

Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio - 26 € / 6,5 €

Laroche Les Chanoines AOC Chablis - 39€ / 8,5 €

Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne - 79 €

### VIN ROUGE

Lodez Pinot Noir IPG Pays d'oc - 21 € / 6 €

La Terrienne bio 10°5 France - 24 € / 6 €

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie - 26 € / 7 €

Château Capet Guillier Saint Emilion Grand Cru - 79€

prix nets, service compris

# BIÈRES

suppl. sirop +0,5€

## PRESSION

demi 25cl / pinte 50cl

Blonde - Saint Omer - 4,5 € / 8 €

Blanche - Goudale - 5 € / 8,5 €

IPA - Goudale - 5,5 € / 9 €

Pale Ale Craft La Parisienne (bière biologique) - 5,5 € / 9 €

## BOUTEILLE

33cl

Lager - Singe en hiver - 7 €

IPA - Barge du Canal - 7 €

IPA sans gluten - Louise la rebelle - 7 €

Bière sans alcool - La Jade 0% - 6 €

# CHAMPAGNES ET BULLES

Coupe de Champagne Hélène Beaugrand - 10 €

Pive Rosé Pétillant Bio / 75cl - 39 €

Champagne Helene Beaugrand / 75cl - 59 €

Champagne Moët & Chandon / 75cl-85€

Champagne Veuve Clicquot / 75cl - 90 €

Champagne Veuve Clicquot Magnum 150 cl - 190 €

# COCKTAILS

Ti-punch - 8 €

Aperol Spritz, Campari Spritz - 10 €

Moscow Mule - 12€

Gin Fizz - 12€

Cuba Libre - 12€

Cocktail du jour - 12€

# ALCOOLS

4cl

## APÉRITIFS

Ricard - simple 2cl 4 € + double 4cl 7,5€

Get 27 - 8 €

Campari - 8 €

Martini Blanc ou Rouge - 8€

## SPIRITUEUX

VODKA - Absolut 12€ / Belvédère 14€

WHISKY - de 12€ à 19€

GIN - Beefeater 12€ / London Dry 14€

TEQUILA - Jose Cuervo 12€ / Calle 23 13€

CACHAÇA - Sagatica Cristalline 10€

RHUMS - Captain Morgan 10€ / Havana Club 12€

SHOT DU SHERIF - 4€