

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.

NOS BOISSONS CHAUDES *ou froides sur demande !*

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

> 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 - 4.5€
voir la sélection sur demande
- suppl. sirop +0,5€

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.

UNE PETITE PAUSE ?

Des gâteaux sortis du four selon les envies et humeurs des chefs. Découvrez notre carte du midi ainsi que la journée sur place !

- Cookie chocolat graines - 3€
- Gâteau du jour : aux pommes, Banana Bread, ... - 5€
- Moelleux au chocolat - 6€

SALÉ

De nouveaux plats chaque semaine ! Demandez l'ardoise pour les plats du jour.
Tajine, Bol de saison, Lasagnes du soleil, Tortilla, Salades composées ...

SMOOTHIES & JUS VITAMINÉS

jusqu'à 18h

- Jus Pressé - 7€
Pomme, Carotte, Gingembre
- 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.
- Bodybuilder - 9€
Banane, amandes, granola toasté, protéines de pois, cacao et chocolat, lait d'avoine.

LES BOISSONS

SOFTS

Limonade	5€	Uma Ginger Beer Bio	6€
Paris Cola Bio artisanal Classique	5€	Pop Maté 25 cl	4€
Paris Cola Bio artisanal Zéro Sucre	5€	Pop Maté 33 cl	6€
Symples - Infusions glacées bio	5€	San Pellegrino 75cl	7€
Jus Alain Millat - Sélection à la demande	6,5€	Perrier 33cl	4,5€
Crodino - Spritz sans alcool	7€	Vittel 50cl	5€

VINS

VIN ROSÉ

	12 CL	75 CL	150 CL
Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio	6€	26€	52€
Minuty Prestige		42€	
Sainte Marguerite AOP Côte de Provence		42€	

VIN BLANC

Laroche Le Petit Chardonnay 9.5°	6€	24€	
Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio	6€	26€	
Laroche Les Chanoines AOC Chablis	8,5€	39€	
Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne		79€	

VIN ROUGE

Pinot Noir Mas la Chevalière Pays d'oc	6€	21€	
Côte du Rhône Caprice d'Antoine	8€	32€	
Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie	7€	26€	
Château Capet Guillier Saint Emilion Grand Cru		79€	

BIÈRES

PRESSION

	25 CL	50 CL
Blonde - Saint Omer	4,5€	8€
Blanche - Goudale	5€	8,5€
IPA - Goudale	5,5€	9€

BOUTEILLE

	33 CL
Lager - Singe en hiver	7€
IPA - Barge du Canal	7€
IPA sans gluten - Louise la rebelle	7€
Bière sans alcool - Bière sans alcool - 1664 0.0%	6€

CHAMPAGNES ET BULLES

	12 CL	75 CL	150 CL
Pive Rosé Pétillant Bio		39€	
Champagne Mercier	10€	59€	
Champagne Moët & Chandon		85€	
Champagne Veuve Clicquot		90€	190€

CIDRE

	25 CL	50CL
Cidre Le Sauvageon - Brasserie la Parisienne	4€	7€

Envie d'une pause saine et gourmande depuis votre transat ?
N'hésitez pas à demander plus d'informations à nos équipes !

NOS BOISSONS CHAUDES *ou froides sur demande !*

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

> 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€

INFUSIONS & THÉS

Thés & Infusions - 4.5€
voir la sélection sur demande

WELLNESS LATTE

- Matcha Latte - 6€
Thé vert matcha
- Chai Latte, Pink - 6€
Epices chai et betterave
- Lait d'Or - 6€
Curcuma, gingembre, poivre
- suppl. sirop +0,5€



SUCRÉ

Des gâteaux sortis du four selon les envies et humeurs des chefs.
Découvrez notre carte du midi ainis que la journée sur place !

UNE PETITE PAUSE ?

- Cookie chocolat graines - 3€
- Gâteau du jour : aux pommes, Banana Bread, ... - 5€
- Moelleux au chocolat - 6€

- Chia pudding - 5€
Graines de chia gonflées au lait d'avoine, compotée de fruits rouges, banane fraîche, et croustilles de granola.

SOFTS

Limonade	5€	Uma Ginger Beer Bio	6€
Paris Cola Bio artisanal Classique	5€	Pop Maté 25cl Pression	4€
Paris Cola Bio artisanal Zéro Sucre	5€	San Pellegrino 75cl	7€
Symples - Infusions glacées bio	5€	Perrier 33cl	4,5€
Jus Alain Millat - Sélection à la demande	6,5€	Vittel 50cl	5€
Crodino- Spritz sans alcool	7€		

SMOOTHIES & JUS VITAMINÉS

jusqu'à 18h

- Jus Pressé - 7€
Pomme, Carotte, Gingembre
- 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.
- Bodybuilder - 9€
Banane, amandes, granola toasté, protéines de pois, cacao et chocolat, lait d'avoine.

Avis aux allergiques et aux intolérants : la liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris.