

**SOFT**

Limonade artisanale Bio 33cl	5,5€	Kombucha 33cl	6€
Paris Cola artisanal Classique 33cl	5€	Pop Maté Infusion Energisante Bio 33 cl	6€
Paris Cola artisanal Zéro Sucre 33cl	5€	San Benedetto Gazeuse 1L	8€
Symples - Infusions glacées bio 33cl	5,5€	Perrier 33cl	5€
Jus Maison Specth Sélection à la demande 25cl	6€	San Benedetto 50cl	4,5€
Uma Ginger Beer Bio 33cl	6€	San Benedetto 1L	8€
Crodino Spritz sans alcool	7€		

**NOS VINS**  
*au verre ou à la bouteille*

**VIN ROSÉ**

	12 CL	75 CL
Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio	6,5€	27€
Sainte Marguerite Symphonie AOP Côte de Provence		42€
Minuty Prestige		45€

**VIN BLANC**

Le Petit Berticot IGP Atlantique blanc Sauvignon	6,5€	27€
Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio	6,5€	27€
Laroche Les Chanoines AOC Chablis	8,5€	39€
Chablis Bio - Domaine Wenger	8,5€	39€
Minuty Prestige Blanc		45€

**VIN ROUGE**

Cotes du Rhône Bio - Rouge & Noir - Domaine Chante Bise	6€	26€
Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie	7€	26€
Pinot Noir Bio - Ronde de Nuit - Maison Le Jeune	7€	28€
Ju(lie) de Vie - Domaine de la Graveirette - Biodynamie	8€	39€

**BIÈRES**

**PRESSION**

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

**BOUTEILLE**

	33 CL
Denise French IPA Bio 33cl	7€
Bière sans alcool -Passion - Bertinchamps 0.0%	6€

**CHAMPAGNES**  
*et bulles*

	12 CL	75 CL	150 CL
Champagne Mercier	10€	59€	
Champagne Veuve Clicquot		90€	
Champagne Perrier Jouet		90€	190€

**SMOOTHIES  
& JUS  
VITAMINÉS**  
*jusqu'à 18h*

Jus Pressé - 7,5€  
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.

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 15h, 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 Como

- Espresso - 2,5€
- Allongé - 2,5€
- Macchiato, Noisette (suspçon 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

### 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€

## DEJEUNER

De nouveaux plats chaque semaine ! Demandez l'ardoise pour les plats du jour.  
Tajine, Bol du Sportif, Lasagnes du soleil, Tortilla, Avocado Toast ...

## PETIT DEJ SALÉ & PROTEINÉ

- Oeufs Brouillés - 7€  
Servis avec toast & petite salade
- Oeufs Brouillés Bacon- 9€  
Servis avec toast & petite salade
- Oeufs Brouillés Saumon- 12€  
Servis avec toast & petite salade
- Le Wrap - 9€  
Oeufs brouillés & légumes du soleil

*jusqu'à 11h30*

## PETIT DEJ GOURMAND

- Tartine beurre confiture - 5€  
Confiture aux choix
- Bol Granola - 5€