

CARTE DES BOISSONS



CAFÉ

3.00 €	— Espresso	5.20 €	— Chai Latte
3.50 €	— Double	5.50 €	— Matcha Latte
3.50 €	— Cortado	6.00 €	— Dirty Chai
4.00 €	— Long Black	5.20 €	— Hot Choco
4.50 €	— Capuccino	4.50 €	— Iced Americano
4.50 €	— Flat White	5.00 €	— Iced Latte
4.80 €	— Latte	7.00 €	— Café Calva

* Café Coutume * (+0,5€ lait végétal) (+0,5€ non dairy milk)

THÉ

4.00 €	— Thé Vert <i>Green Tea</i>	Yunnan Vert
4.00 €	— Thé Vert <i>Green Tea</i>	Menthe, aromatisé Touareg
4.00 €	— Thé Noir <i>Black Tea</i>	English Breakfast
4.00 €	— Thé Noir <i>Black Tea</i>	Earl Grey Yin Zhen
4.00 €	— Tisane <i>Infusion</i>	Roiboos aux agrumes

* Dammann Frères

FRAIS

4.50 €	— Jus de Pomme	<i>Apple Juice</i>	33 cl
4.50 €	— Jus d'Orange	<i>Orange Juice</i>	33 cl
4.50 €	— Nectar de Poire	<i>Pear Juice</i>	33 cl
4.50 €	— Limonade	<i>Limonade</i>	27 cl
4.50 €	— Thé Vert bio glacé au gingembre	<i>Green Iced Tea</i>	33 cl
4.50 €	— Thé Noir bio glacé au citron	<i>Black Iced Tea</i>	33 cl
5.00 €	— Maté	<i>Maté</i>	33 cl
4.00 €	— Eau Plate	<i>Still Water</i>	50 cl
4.50 €	— Eau Pétillante	<i>Sparkling Water</i>	50 cl

Here we Brunch

MENU

12.00 € — Avocado Toast **V** **GF**

12.00 € — Pancakes

ALL DAY BRUNCH

Toast avocat & jus de citron
(+2€ bacon)(+2€ œuf au plat)(+1€ pain sans gluten)
*Wholemeal toast with avocado & lemon juice
(+2€ bacon)(+2€ fried egg)(+1€ gluten free bread)*

15.00 € — Big Breakfast 

Oeufs au plat, bacon, galette de pdt, tomates cerises, toast, salade (+1€ pain sans gluten)

*Fried eggs, bacon, hashbrowns, roasted tomatoes
Wholemeal toast & salad (+1€ gluten free bread)*

12.00 € — Croque Monsieur

Toast jambon, fromage & crème de parmesan
(+2€ œuf au plat)

*Toasted ham & cheese sandwich with parmesan cream
(+2€ fried egg)*

15.00 € — Eggs Benedict

Oeufs pochés, bacon et sauce hollandaise servi sur nos pains buns maison

Poached eggs served with hollandaise sauce served with bacon on our homemade English Muffins

12.00 € — Omelette

Omelette avec les pommes de terre roties, tomates confites, persil et fromage (+2€ bacon / jambon)

Omelette with roast potatoes, confit tomatoes, parsley and cheese (+2€ bacon / ham)

SWEET THINGS

Sirop d'érable & fruits de saison

Served with maple syrup & seasonal fruits

10.00 € — Granola

Granola maison, yaourt grec, miel, fruits de saison (+1€ granola sans gluten)

(+1€ yaourt lait de coco)

*Homemade granola, Greek yogurt, honey seasonal fruits (+1€ gluten free granola)
(+1€ coconut yogurt)*

6.00 € — Perles du Japon

Perles du Japon au lait de Coco, fruit de saison
Tapioca pudding, coconut milk & seasonal fruit

6.00 € — Salade de Fruits  

Fruits de saison
Seasonal fruit bowl

BAKERY

2.50 € — Croissant

3.50 € — Pain au chocolat

4.00 € — Pain de campagne grillé, beurre extra fin et confiture

Wholemeal toast served with butter & jam

4.50 € — Cake

4.00 € — Brownie

4.00 € — Cookie

 Vegan

 Sans gluten / Gluten free

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse

Please ask your waiter should you wish to see the list of allergens

* Prix service et taxes compris

* Price includes taxes & services