



## DESSERTS

Collection d'éclairs ou de barlettes du moment - 7,00€

Macaron à la pièce - 1,50€



## GRIGNOTAGE

Café gourmand - 11,00€

Un café expresso, une mousse au chocolat Macaé 62%, un éclair caramel, un macaron et un bonbon de chocolat

Thé gourmand - 13,00€

Un thé ou une infusion, une mousse au chocolat Macaé 62%, un éclair caramel, un macaron et un bonbon de chocolat



## FRUITS FRAIS

Le Bonne mine - 7,00€

Carotte, pomme, orange et gingembre

Le Voyageur - 7,00€

Fraise, ananas, citron, orange

Le Détox - 7,00€

Concombre, menthe, citron vert et eau pétillante

## **NOS THÉS KODAMA - 6,00€**



**Karisimbi bio : Thé noir**

Origine du Rwanda, univers boisé et minéral

**Genmaicha : Thé vert parfumé**

Origine Japon, univers végétal aux notes de céréales

**La vie à pleine dents : Infusions Rooibos**

Origine Afrique du Sud, univers gourmand et épicé, aux notes de pommes à la cannelle

**Rehab bio : Thé vert parfumé**

Origine Chine, univers frais aux notes de gingembre, citronnelle aux écorces de citron

## **NOS THÉS GLACÉS - 6,00€**

**La vie à pleine dents : Infusions Rooibos**

Origine Afrique du Sud, univers gourmand et épicé, aux notes de pommes à la cannelle

**Rehab bio : Thé vert parfumé**

Origine Chine, univers frais aux notes de gingembre, citronnelle aux écorces de citron

## **NOS CAFÉS**

**Espresso - 3,00€**

**Américano « Café allongé » - 3,50€**

**Macchiato « Espresso avec du lait » - 3,00€**

**Latte « Double espresso et lait » - 5,00€**

**Cappucino « Double espresso, mousse de lait, cacao en poudre » - 4,50€**

**Café Crème « Double espresso, mousse de lait » - 4,00€**

**Chocolat chaud - 5,00€**

## **NOS BOISSONS**

**Bouteille d'Evian « Eau plate » - 3,00€**

**Bouteille de San Pelegrino « Eau gazeuse » - 3,50€**



# *Le Brunch!*

BRUNCH DU DIMANCHE - 25,00€

## UNE BOISSON CHAUDE

Thé Kodama

Espresso

Américano « Café allongé »

Macchiato « Espresso avec du lait »

Latte « Double espresso et lait »

Cappuccino « Double espresso, mousse de lait, cacao en poudre »

Café Crème « Double espresso, mousse de lait »

Chocolat chaud

## UNE SALADE AU CHOIX

**Le Bowl protéiné** - Pomme, kiwi, raisin, framboise, granola maison, le tout sur un trop bon fromage blanc

**La salade de pasta** - Pesto de basilic, mozzarella, tomates cerises multicolores, jambon serrano et petit's pignons de pin

**La végétarienne** - Quinoa rouge, betterave, dés de fêta, tomates cerises, maïs, graines de courge, raisins sec, menthe et une bonne vinaigrette



## UN JUS DE FRUITS FRAIS

**Le Bonne mine** - Carotte, pomme, orange et gingembre

**Le Voyageur** - Fraise, ananas, citron, orange

**Le Détox** - Concombre, menthe, citron vert et eau pétillante



## UN TOASTÉ AU CHOIX

**Le Vivienne** - Pain rond faluche ( Pain traditionnel du Pas-de-Calais ), Jambon blanc, comté et du philadelphia pour le côté onctueux

**Le Jambon chaud** - Pain rond faluche ( Pain traditionnel du Pas-de-Calais ), Jambon serrano, emmental et crémeux philadelphia, échalotes, noix et huile de noisettes



## TARTINES BEURRE

**Le Kit du bon bruncheur'** - Deux tranches de pain baguette, du bon beurre doux ou demi-sel, de la pâte à tartiner faite maison par nos chefs et de la confiture: myrtille, framboise ou abricot



## UN ÉCLAIR OU BARLETTE

Collection d'éclairs ou de barlettes du moment

