



Nos Boissons

Jus Maison

- préparés sur place chaque jour •

Jus mixé - KPP • 5,5

Kiwi - pomme - poire

Jus pressé - Vitaminé • 5,5

Mandarine - orange - citron - gingembre

Smoothie - SpiruBoost • 6,5

Spiruline - pomme - kiwi - banane - lait végétal - miel et cannelle

Lattés veggie

- Boissons naturelles et revigorantes •

Lait d'or • 5,2

Savoureux mélange au curcuma, gingembre et poivre noir légèrement sucré - base lait d'avoine

Matcha latté • 5,2

Mélange unique de thé vert matcha et moringa dans une onctueuse mousse de lait végétal

Chai latté • 5,2

Thé noir du Rwanda, épices torréfiées, vanille bourbon et gingembre confit au miel, infusés dans un lait végétal

Sésame noir latté • 5,2

Beurre de cacao associé aux sésames noirs et charbon actif. Le tout relevé d'une touche de gingembre frais, poivre noir et sirop de datte

Pink latté • 5,2

Surprenante recette à base de betterave confite, cacao cru et cardamome verte

Adaptogène latté • 4,2

l'autre alternative au café, 100% végétale, enrichie en champignons adaptogènes. Notes de céréales grillées, de café et de cacao.

Boissons fraîches

Kombucha 'Vivant' • 5

Boisson fermentée, non pasteurisée à base de thé.

Thés glacés ou Citronnades • 3,8

Matés, thés et citronnades glacés de chez JOMO élaborés à partir d'ingrédients bio.

Sirop 'Monin' • 2,5

Les sirops locaux, mondialement connus !

Limonade & cola • 3,5

soda locaux et artisanaux

Cafés

sur place ou à emporter

- cafés de spécialités - torréfacteur actuel : Terres de café •

Espresso • 2

Blend de cafés bio (Ethiopie, Honduras, Brésil)

- Version double +1.10€

Macchiato • 3

1 shot d'espresso et 60 ml de lait chaud

- lait d'avoine ou coco + 1 €

Cappucino • 3,8

1 shot d'espresso et 120 ml de lait chaud

- lait d'avoine ou coco + 1 €

Café latté • 4,2

2 shots d'espresso et 220 ml de lait chaud

- lait d'avoine ou coco + 1 €
- extra vanille ou spéculoos + 0,8 €

Café filtre • 3,6

Café récolté dans les forêts d'Éthiopie, torréfaction méthode douce. Servi au mug (35cl)

Café au lait • 3,8

Un mug avec 1/3 de lait chaud & 2/3 de café filtre

Boissons chaudes

Chocolat chaud • 4,5

- lait d'avoine ou coco + 1 €
- extra vanille ou spéculoos + 0,8€

Latté Chicorée • 4,2

Une chicorée bio de chez Nourée préparée en latté

- lait d'avoine ou coco + 1 €

Infusion booster • 4,2

Une infusion de jus de citron, gingembre et miel du rucher des Brosses.

Thé (maison de thé Li.Oy) • 4,5

thés verts, thés noirs et infusions biologiques.

- Demandez notre carte des thés.

London Fog • 4,2

thé noir russe, sirop de vanille et lait moussoux (option possible en lait végétal)

Bières

Bières du moment • 5

en accompagnement de repas uniquement

Ginger beer • 3,5

sans alcool, La french édition

commande au comptoir



Au Menu

• commande au comptoir, service à table •

sans
réservation



Hot Breakfast & Lunch

de 08h30
à 11h!

Pancakes • 6

3 pancakes
servis avec au choix :

- confiture
- chocolat/noisette
- sirop d'érable

Oeufs au plat • 7

Deux oeufs au plat servis avec un
toast de pain de mie maison beurré
& au choix :

- Bacon grillé au sirop d'érable
- halloumi mariné à la menthe
- saumon fumé

Flat Bread

du jour / à l'ardoise • 4,5

Une pâte à pain maison, garnie comme une pizza
avec des produits de saison.
à découvrir au comptoir.

Sides / Soupe

du jour / à l'ardoise • 4,5

Composition le plus souvent végétale ou soupe.
Se déguste seul ou en accompagnement.
Elaboré selon les produits du marché et au gré des
envies des cheffes.
à découvrir au comptoir.

Kimbap

Servi par paire • 6,5

Spécialité coréenne à base de riz parfumé et
légumes de saisons, enveloppé dans une feuille de
nori. Une alternative véggie et sans gluten à nos
délicieux sandwichs.

Composition et sauce à retrouver en vitrine.

Sandwichs

• Pains, garnitures et sauces maison •

Biquette • 8,5

Fromage de chèvre - poire - beurre de noix -
vinaigrette balsamique au miel - pickles d'oignons
rouges - noix caramélisées - roquette

Ducky • 8,5

Canard à l'orange - sauce gastrique échalote -
sauce yaourt menthe et coriandre - roquette et
zeste d'orange

Pumpkin • 8,5

Pleurotte et potimarron rôtis - sauce crémeuse
poivre vert - pesto de persil et noisette - roquette -
oignon frit - zeste de citron

Minion (moins de 10 ans) • 3

jambon blanc et fromage frais dans un pain maison

Pâtisseries

• du jour, suivant disponibilité au comptoir •

Cheese cake • 5

avec sirop d'érable ou coulis fruit rouge

Fondant choco tonka • 5

Marbré du jour • 4,5

Banana bread • 4,5

avec quelques noix de pécan

Babka chocolat • 3,6

comme une brioche roulée avec ganache chocolat

Roulé cannelle • 3,6

Cookie Pécan • 2,3

Cookie Matcha • 2,3

Cookie Peanut • 2,3

Coupelles

• nos verrines pour le dessert et le petit-dèj •

Riz au lait vanille & marron • 5

Riz - lait et crème de marron

Chia pudding • 5

Gaines de chia infusée, confit de yuzu, fruits frais
de saison et graines soufflées

Yaourt Granola • 4

Yaourt fermier, vanille, granola du Rucher

Compote et spéculoos • 4

Une compote de fruits du moment et spéculoos

instagram : @artisane_sandwicheriefine
9 place des 4 piliers, Bourges