



# Nos Boissons

sur place ou  
à emporter

## Jus Maison

• préparés sur place chaque jour •

**Jus mixé - KPP • 5,5**

Kiwi - pomme - poire

**Jus filtré, pressé - ACE • 5,5**

Carotte - orange - citron

**Smoothie - SpiruBoost • 6,5**

Spiruline - pomme - kiwi - banane -  
lait d'avoine - miel

## Lattés veggie

• Boissons naturelles et revigorantes •

**Lait d'or • 5,2**

Curcuma, gingembre et poivre noir légèrement  
sucré - base lait d'avoine

**Matcha latté • 5,2**

Thé vert matcha et moringa dans une onctueuse  
mousse de lait végétal

**Chaï 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, sésame noir et charbon actif.  
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, enrichie en  
champignons adaptogènes.  
Notes de céréales grillées, de café et de cacao.

## Boissons fraîches

**Kombucha 'Archipel' • 5**

Kombucha élégant élaboré à partir de feuilles de  
plantes bio et locale

**Thés glacés • 3,8**

Thés glacés biologiques de chez JOMO

**Sirop 'Monin' • 2,5**

Les sirops locaux, mondialement connus !

**Limonade & cola • 3,5**

soda locaux et artisanaux

## Cafés

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

**Espresso • 2**

Blend de cafés bio (Ethiopie, Honduras, Brésil)

• Version double +1.10€

**Déca - Chicorée à l'eau • 2**

comme un allongé mais sans caféine, chicorée bio

**Macchiato • 3**

1 shot d'espresso et 60 ml de lait chaud

**Cappucino • 3,8**

1 shot d'espresso et 120 ml de lait chaud

**Café latté • 4,2**

2 shots d'espresso et 220 ml de lait chaud

• 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

option : lait d'avoine ou coco + 1 €

## Boissons chaudes

**Chocolat chaud • 4,5**

• extra vanille ou spéculoos + 0,8€

**Latté Chicorée • 4,2**

Une chicorée bio de chez Nourée préparée en latté

**Infusion booster • 4,2**

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

**London Fog • 5**

thé noir russe, sirop de vanille et lait moussoux

option : lait d'avoine ou coco + 1 €

## Bières

**Bières du moment • 5**

en accompagnement de repas

**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

### Pancakes • 6

3 pancakes servis au choix :

- confiture
- chocolat/noisette
- sirop d'érable

### Œufs au plat • 7

2 œufs au plat - toast de pain de mie maison  
beurré & au choix :

- Bacon grillé au sirop d'érable
- halloumi mariné à la menthe
- truite fumée

option : pain sans gluten + 1,5 €

de 08h30  
à 11h!

## Coupelles

• nos verrines pour le dessert ou petit-déjeuner •

### Chia pudding • 5

Gaines de chia infusées, fruits frais  
et coulis fruits rouges

### Compote et Granola • 4

Fruits du moment et granola "les ouvrières"

### Panna cotta • 5

Panna Cotta à la fleur d'oranger et granola au  
miel et pistache

### Crème chocolat • 5

Crème chocolat - céréales soufflées et bananes

## Pâtisseries

• du jour, suivant disponibilité au comptoir •

### Cheese cake • 5

avec sirop d'érable ou coulis fruit rouge

### Fondant choco-tonka • 5

### Cake du jour • 4,5

### Brioche roulée • 3,6

Roulé Cannelle ou babka chocolat

### Cookies • 2,3

à demander au comptoir !

## Sandwichs

• Pains, garnitures et sauces maison •

### Façon Banh Mi • 8,5

Effiloché de cochon aux épices - pickles - légumes  
rapés, marinés - mayonnaise sauce soja - oignons  
frits - cacahuète - coriandre

### Grilled Cheese • 8,5

Morbier fermier - beurre de noix - moutarde à  
l'ancienne - slice d'oignons rouges - fines herbes

### Sweet Potato • 8,5

Patate douce rôtie au paprika - crème de carotte -  
pickles - fromage vegan - roquette - sauce aux  
herbes

### Minion (moins de 10 ans) • 3

jambon blanc et fromage frais  
dans un petit pain bun's maison

## Sides - Soupes

### du jour / à l'ardoise • 4,5

En accompagnement (ou à déguster seul)  
Soupe ou Composition le plus souvent végétale,  
élaborée selon les produits du marché et au gré  
des envies des cheffes.

à découvrir au comptoir.

## 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.

## 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 au comptoir.

instagram : @artisane\_sandwicheriefine  
9 place des 4 piliers, Bourges