

• commande au comptoir •

Hot Breakfast

Pancakes 6

Trois pancakes servis avec
confiture
ou chocolat/noisette
ou sirop d'érable

Œufs & toast 7

2 œufs au plat &
toast de pain de mie maison beurré,
servis avec

Bacon grillé au sirop d'érable
ou
halloumi mariné à la menthe

Coupelles

• pour le dessert ou le petit-déjeuner •

Chia pudding 5

Gaines de chia infusées, fruits frais
et coulis de fruits rouges

Yaourt et Granola 4

yaourt fermier, vanille
et granola du rucher des brosses

Compote & céréales soufflées 4

Pâtisseries

• suivant disponibilité au comptoir •

Brioche roulée 3,6

Roulé Cannelle ou babka chocolat

Tiramisu 5

sans oeuf & sans alcool, très gourmand !

Cake du jour 4,5

Cheese cake 5

avec sirop érable ou coulis fruits rouge

Cookies 2,3

pécan-choco noir ou matcha-choco blanc

instagram : @artisane_sandwicheriefine
9 place des 4 piliers, Bourges

• service continu de 09h à 15h •

Sandwichs

• Pains, garnitures et sauces maison •

Mimosa 7,5

Œufs fermiers - mayonnaise & moutarde douce -
ciboulette - verdure - câpres
>> option : bacon grillé au sirop d'érable + 1 €

Burratina 8,7

Burrata des pouilles - Pesto de roquette & menthe
- pistache - légumes marinés - zest de citron vert -
pickles - verdure

Chawarma 8,5

Poulet aux épices douces - toum - cornichon -
coriandre - oignon au sumac - verdure



LE
PRINTEMPS
DANS
LA VILLE

Au comptoir

• nos accompagnements du jour •
• à découvrir au comptoir •

Sides 4,5

compositions souvent végété, élaborées au gré des
envies, selon les produits du moment.

Soupe du jour 4,5

Flat Bread 4,5

Une pâte à pain maison, garnie
avec des produits du jour, végété ou non.

Kimbap 6,5

Riz vinaigré - betterave - carottes - concombre -
graines germées - fromage vegan -
gomasio - sauce sésame/citron,
le tout enveloppé dans une feuille de nori.

Une alternative sans gluten à nos sandwichs.

Cafés

• Cafés de spécialités •
torréfacteur : Terres de café

Grand filtre 3,6

Café de forêt d'Éthiopie, extraction douce,
Servi au mug - 35cl

Café au lait 4

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

Espresso 2

Blend de cafés bio (Éthiopie, Honduras, Brésil)

>> double espresso 3,1

Cappuccino 3,8

1 shot d'espresso et 120 ml de lait chaud

Café latté 4,5

2 shots d'espresso et 220 ml de lait chaud

Macchiato 3

1 shot d'espresso et 60 ml de lait chaud

Options

• sirop vanille ou spéculoos + 0,8 €

• lait d'avoine ou coco + 1 €



sur place ou
à emporter

Jus Maison

Smoothie 6,5

banane - pomme - fruits rouges

Kiwi - Pomme - Poire 5,5

jus d'Orange pressé 5,5



Boisson fraîche

Kombucha 'Archipel' 5

Boisson élégante et pétillante, élaborée à partir de
feuilles de plantes bio et locales

Thés glacés 3,8

Thés glacés biologiques de chez JOMO

Sirop 'Monin' 2,5

Les sirops berruyers, mondialement connus !

Limonade & cola 3,5

Soda artisanaux, brasserie Bos

Alcool

Bières 5

New Queen in Town - Pale Ale (33cl - 4,8°)

Rousse - Brasserie Bos (33cl - 5°)

Brooklyn Brewery - hoppy lager (33cl - 0,4°)

Brooklyn Brewery - IPA (33cl - 0,4°)

Boisson chaude

Chaï latté 5,2

Thé noir, épices torréfiées, vanille bourbon et
gingembre confit, infusés 24h dans un lait végétal

Matcha latté 5,2

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

Sésame noir latté 5,2

Sésame noir et charbon actif dans un latté.
Relevé au gingembre, au poivre et sirop de datte

Lait d'or 5,2

Curcuma, gingembre et poivre noir, légèrement
sucré, sur une base de lait d'avoine

"Déca" Chicorée à l'eau 2

une chicorée bio de chez Nourée,
comme un allongé sans caféine

Latté Chicorée 4,5

Thé 'Maison Li.Oy' 4,5

Toute la carte au comptoir !

Chocolat chaud 4,5

>> version Baby 3