

• commande au comptoir •

Hot Breakfast

Œufs & toast 7

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

servi avec
accompagnement végétal
ou
bacon au sirop d'érable

Pancakes 6

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

de 08h30
à 11h !

Couffettes

• pour le dessert ou le petit-déjeuner •

Chia pudding 5

Gaines de chia infusées,
fruits frais, céréales soufflées

Yaourt et Granola 4,5

yaourt fermier, épices roellinger
et granola du rucher des brosses

Riz au lait 5

Beurre de cacahuète - Choco

La compote 4,5

Compote de pomme, mélange de graines et
cranberries



Minion 3

(- de 10 ans)

Jambon blanc & fromage frais
dans un petit pain maison

sans
réservation



Au comptoir

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

Sides 5

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

Flat Bread 4,5

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

Kimbab 6,5

Riz parfumé et légumes de saison,
le tout enveloppé dans une feuille de nori.
Une alternative sans gluten à nos sandwiches.

Pâtisseries

• suivant disponibilité au comptoir •

Brioche roulée 3,6

Roulé Cannelle ou babka chocolat

Tiramisu 5

sans œuf & sans alcool, très gourmand !

Banana Bread 4,5

Cheese cake 5

avec sirop d'érable ou coulis de fruits

Carrot Cake 4,5

Cookies 2,3

pécan-choco noir ou matcha-choco blanc

Friday Special

• Uniquement les vendredis
pour bien finir la semaine •

Pain Challah 6,5

Veggie Stew 8,5

sur place ou
à emporter

Cafés

• Cafés de spécialités •
torréfacteur : Terres de café

Grand filtre 3,6

Café de forêt, extraction douce, servi au mug

Café au lait 4

1/3 de lait chaud & 2/3 de café filtre

Espresso 2

Blend de cafés bio (Ethiopie, Honduras, Brésil)

Americano 3,5

2 shot d'espresso servis sur une eau chaude

Options

- extra shot + 1.10 €
- sirop vanille ou spéculoos + 0,8 €
- lait d'avoine ou coco + 1 €

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 4,5

2 shots d'espresso et 220 ml de lait chaud

Jus maison

Frappé Matcha - Mangue 6

Iced coco matcha Latté mangue

Eau aromatique 2,5

Pamplemousse - gingembre - citron

Jus du moment 5,5

- Oranges - citron - acerola
- Pastèque - framboise

Au frais

Kombucha 'Archipel' 5

réalisés à partir des feuilles d'arbres fruitiers.

Thés glacés 'Mé-Mé' 3,8

Sirop 'Monin' 2,5

Limonade & cola 3,5

Soda artisanaux, brasserie Bos

Ginger Beer 3,5

Boissons Chaudes

Lait d'or 5,2

Curcuma, gingembre & poivre,
sur une base de lait d'avoine

Matcha latté 5,2

Thés verts 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

Chai latté 5,2

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

*Nos Lattés aussi
en version frappées!*

commande
au
comptoir



Chicorée à l'eau 2

Comme un allongé sans caféine

Latté Chicorée 4,5

Thés & infusions 4,5

Sélection de la maison de thé Li-Oy

Chocolat chaud 4,5

>> version Baby 3

Bières 5

Blonde - Brasserie Bos (33cl - 5°)

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

Alcool⁰

Cidre 3,5

Brut et Sec - Fils de Pomme (33cl - 5.5°)

Poiré 4

Poiré minéral - Fils de Pomme (33cl - 3.5°)