

• commande au comptoir • service à table • cuisine ouverte jusqu'à 14h30 •

Hot Breakfast

de 08h30
à 11h!

Œufs & toast 7

2 œufs au plat & toast
pain de mie maison beurré,
avec
halloumi grillé
ou
bacon au sirop d'érable

Pancakes 6

Trois pancakes servis avec au choix :
confiture
chocolat/noisette
sirop d'érable

Coupelles

• pour le dessert ou le petit-déjeuner •

Chia pudding 5

Gaines de chia infusées,
et fruits frais

Yaourt et Granola 4,5

yaourt fermier, épices roellinger
et granola du rucher des brosses

Tapioca 5

Beurre de cacahuète - Choco

La compote 4,5

Compote de pomme, mélange de graines et
cranberries

Pâtisseries

• suivant disponibilité au comptoir •

Brioche roulée 3,6

Cannelle - ou - Chocolat

Tiramisu (à la part) 5

sans oeuf & sans alcool, mais très gourmand !

Banana Bread 4,5

Cheese cake cardamome 5

avec coulis de mangue

Carrot Cake 4,5

Cookies 2,3

pécan, choco noir - ou - matcha, choco blanc

Sandwichs

• Pains, garnitures et sauces maison •

Pork Lover 8,5

Porc confit au miel-ail-gingembre-soja-mirin,
mélange carotte-chou rouge au vinaigre de riz,
mayo menthe-ciboulette-coriandre,
gingembre en pickles, roquette

Betterave me tender 8,5

Saumon fumé, sauce yaourt-œufs-aneth-ciboulette,
moutarde-citron, relish de betteraves, graines
germées, concombre en rondelle épaisse

Goat me crazy 8,5

Chèvre St Maure, beurre de noix,
pommes granny citronnées, noix caramélisées au
miel, raisins au vinaigre blanc, pousse d'épinards

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 et Soupes 5

accompagnements (souvent végété), élaborés 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, végété ou non.

Kimbap 6,5

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

Friday Special

• Uniquement les vendredis
pour bien finir la semaine •

Pain Challah 6,5

artisane-bourges.fr
prix, taxes et services compris

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

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

Jus maison

Frappé Matcha - Mangue 6

Iced coco matcha Latté mangue

Eau aromatique 2,5

Pamplemousse - gingembre - citron

Jus du moment 5,5

voir au comptoir

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

Chaï latté 5,2

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



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°)