

## *NOS SCONES - 11,00 €*

Chèvre, miel, pommes	Poulet, chèvre	Raclette, Serrano, pomme de terre
Chèvre, miel, poires	Poulet, mangue	Aubergines grillées, Serrano, mozzarella
Coppa, pesto, mozzarella	Roquefort, poires, miel	Magret séché, poires, miel
Serrano, brie, figue, miel	4 fromages (brie, mozzarella, camembert, chèvre)	Effiloché de canard sur confit de mangue
	Camembert sur confit de figue	Foie gras maison sur chutney d'oignon (sup. 2,00 €)

## *NOS TARTES SALEES - 11,00 €*

Chèvre, miel, noix  
Epinard, brousse  
Aubergines grillées, Serrano, mozzarella

## *NOS BAGELS - 11,00 €*

**Le norvégien :** Saumon fumé, tzatziki, concombre, tomate et salade  
**l'italien :** Tartare de légumes confits, Jambon Serrano, féta et salade  
**Le végétarien :** Tartare de légumes confits, mozzarella fraîche, pesto et salade  
**Le caesar :** Poulet, parmesan, sauce caesar, salade et tomate

## *NOS SALADES - 11,50 €*

### *La Divine*

*Saumon fumé, saumon gravlax, agrumes, fruits et crudités*

### *La Sublime*

*Dès de féta, jambon cru, tomates, toast de tapenade, fruits et crudités*

### *La Suprême*

*Poulet au paprika, brie, toast de tartare de légumes confits, fruits et crudités*

### *La Fantastique*

*Exclusivement composée de crudités et fruits*

### *L'Extravagante*

*Assortiment de Fromages (brie, camembert, chèvre et roquefort), fruits et crudités*

### *La Caesar*

*Poulet, parmesan, croutons, tomates*

### *La Capitole (sup. 2,00 €)*

*Foie gras maison, manchon de canard, magret séché, fruits et crudités*

**Nos plats sont accompagnés de salade, crudités et fruits**

## NOS DESSERTS - 4,00 € sur place et 3,90 € à emporter

**Le Banoffee** : Pâte sablée au beurre salé, confiture de lait, fines lamelles de banane surmontées de crème fouettée. Un grand classique!

**Les Crumbles** : Pomme, cannelle et chocolat ou Fruits rouges

**Le croustiframboise** : Des framboises posées sur une pâte sablée au chocolat surmonté d'une ganache de chocolat noir truffée de bâtonnet d'amande

**Le Croustillant noir** : Pâte sablée au chocolat, cœur de caramel toffee surmonté d'une ganache de chocolat

**La Key Lemon Pie** : L'unique recette de tarte au citron meringuée de Floride ! Subtile et inégalable !

**Le Touchoco (sans gluten)** : Le sublime moelleux au chocolat. Classique et indémodable ! à déguster accompagnée de notre chantilly maison !

**La Tarte d'été** : Une ganache de chocolat blanc truffée de framboises sur une pâte sablée

**Le Chocolat Infernal** : Fondant très corsé en chocolat servi tiède ! Diabolique ! à déguster accompagnée de notre chantilly maison !

**Le Carrot Cake** : La recette originale du gâteau à la carote et à la cannelle, à déguster accompagnée de notre chantilly maison !

**La Framboise-Pistache** : L'alliance de la pistache et des framboises sur une pâte sablée ! Sublime et délicat ! à déguster accompagnée de notre chantilly maison !

**Le Paradis Blanc** : Une de nos spécialités ! Une ganache de chocolat blanc aux pralins surmontée de crème fouettée à la vanille

**La Tarte au Caramel** : Sur une pâte sablée au beurre salé un caramel toffee fondant ... Gourmande à souhait !

**Le Cheesecake** : Recette au fromage frais, réalisé à différents parfums, selon l'inspiration et la saison

**La Pavlova** : Le célèbre dessert Australien composé d'une fine pâte sablée surmontée d'une meringue moelleuse sublimée d'une crème fouettée à la vanille et de fruits

**Le Divin** : Notre création ! Pâte sablée au chocolat, meringue moelleuse surmontée d'une crème fouettée au chocolat et de fruits

**La Pécan Pie** : La véritable tarte aux noix de pécan et au sirop d'érable canadien à déguster accompagnée de notre chantilly maison !

**L'autre Paradis** : Sur une pâte sablée au chocolat, une ganache de chocolat noir aux éclats de noisette, surmontée d'une mousse au chocolat et noisettes entières

**Assiette de dégustation : Au choix 3 demi-parts de gâteaux - 8,50 €**

## Les vins

### AOC Gaillac (Rouge ou rosé)

Le verre 12 cl	.....	3,50 €
Le pichet de 25 cl	.....	6,00 €
Le pichet de 50 cl	.....	8,50 €

### Les bières

Leffe, Hoegarden 25 cl	.....	4,00 €
Heineken, Corona extra 33 cl	.....	4,50 €
Panaché 25 cl	.....	4,00 €
Monaco 25 cl	.....	4,50 €

### Bière bio - La Berlue (81-Gaillac) 33 cl

Taquine : bière blonde	.....	4,50 €
Désinvolté : bière blanche	.....	4,50 €
Insoumise : IPA bio au seigle	.....	4,50 €
Porter tonka : bière noire aux fèves de tonka	.....	4,50 €

### Les cafés

100 % arabica ou Café décaféiné	.....	1,80 €
Café double 100 % arabica ou décaféiné	.....	3,30 €
Café noisette	.....	1,90 €
Café crème	.....	2,00 €
Cappuccino	.....	3,70 €

### Les sirops

Menthe, grenadine, citron, mangue, violette, framboise, pêche, ananas, cassis, fraise	.....	2,70 €
---	-------	--------

### Les milk shakes (lait de vache ou végétal)

Vanille, chocolat, fraise, framboise, mangue ou banane	.....	4,50 €
--	-------	--------

### Les smoothies (A base de fruits frais et congelés)

Douceur d'ananas : Orange, ananas, mangue	.....	4,50 €
Frappé de fraise : Framboise, fraise, banane	.....	4,50 €
Rouge framboise : Framboise, cassis, fraise, myrtille, mangue	.....	4,50 €
Délice d'orange : Orange, mangue, framboise	.....	4,50 €
Acapulco : Pêche, raisin, melon, ananas, kiwi, mangue	.....	4,50 €
Cerise gourmande : cerise, pomme, banane	.....	4,50 €

### Chocolats chauds ou glacés (lait de vache ou végétal)

#### (à base de chocolat noir préparé par nos soins)

Nature	.....	4,00 €
Cannelle, vanille, caramel, noix de coco ou spéculoos	.....	4,20 €

### Chai aux épices indiennes chaud ou glacé (lait de vache ou végétal)

Nature	.....	4,00 €
Vanille	.....	4,20 €

### AOC Vin blanc sec de pays des côtes de gascogne blanc

Le verre 12 cl	.....	4,00 €
Le pichet de 25 cl	.....	7,00 €
Le pichet de 50 cl	.....	9,50 €

### Cidre - Kir

Cidre brut 25 cl	.....	4,50 €
Le Kir 12 cl Cassis, violette ou framboise	.....	5,00 €

### Les eaux

San Pellegrino 50 cl	.....	3,70 €
San Pellegrino 100 cl	.....	5,20 €
Vittel 50 cl	.....	2,50 €

### Les sodas

Coca cola, Coca cola zéro 50 cl	.....	3,70 €
Limonade nature 33 cl	.....	3,70 €
Limonade parfumée 33 cl	.....	4,00 €

### Les jus et nectar de fruits bios - 25cl

Pommes anciennes	.....	4,00 €
Pêche	.....	4,00 €
Citronnade	.....	4,00 €
Orange	.....	4,00 €
Orange et carotte	.....	4,00 €
Fraise et kiwi	.....	4,00 €
Tomate	.....	4,00 €
Abricot	.....	4,00 €

### Latte Macchiato chaud ou glacé (lait de vache ou végétal)

Nature	.....	4,00 €
Caramel ou spéculoos	.....	4,20 €

### Cafés glacés

Nature	.....	4,00 €
Vanille, cannelle ou spéculoos	.....	4,20 €

### Les viennois

Café surmonté de chantilly maison	.....	4,00 €
Chocolat maison surmonté de chantilly maison	.....	4,00 €
Parfumé : Caramel, cannelle, spéculoos	.....	4,20 €
Chocafé (chocolat et café mélangé)	.....	4,20 €

### Verre de lait froid ou chaud (lait de vache ou végétal)

Nature	.....	2,50 €
Parfumé : caramel, vanille, ou miel	.....	3,00 €

### Les suppléments

Sirop, tranche citron, lait ou chantilly	.....	0,50 €
--	-------	--------

## Thés noirs parfumés - 3,50 €

- 1 - **Bio** - Aventure Brésilienne : Mangue et papaye
- 2 - **Bio** - Earl grey noir : Bergamote
- 3 - **Bio** - Soleil de Méditerranée : Batons de cannelle, datte, échinacée pourpre, écorces de cacao, écorces de citron, figue raisin, fleur d'immortelle
- 4 - **Bio** - Folie d'hiver : Amande, cannelle
- 5 - Thé des amoureux : Pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre
- 6 - Amour des dieux : Morceaux d'orange, papaye, mangue, fraise et framboise, fleur de tournesol et d'oranger, citronnelle
- 7 - Thé des anges : Fruit de la passion, agrumes et gingembre
- 8 - Eden : vanille, noisette, morceaux d'amande
- 9 - Goût Russe 7 agrumes : Citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote, mandarine
- 10 - Thé de Vénus : Oolong, caramel beurre salé
- 11 - Jardin des dieux : Violette, jasmin, rose
- 12 - Voie lactée : Mangue, rose, lotus, lychee, cannelle, gingembre
- 13 - Thé des magiciens : Fruits tropicaux, vanille, morceaux de raisin, papaye
- 14 - Paradis céleste : Mangue, bergamote, fleur d'osmanthe
- 15 - Temple des orangers : Thé oolong et fleurs d'oranger
- 16 - Nirvana : Lotus, rose, violette, pamplemousse
- 17 - La grande muraille : Fruits exotiques, citron, fraise, vanille, gingembre
- 18 - Thé à la violette

## Thé verts parfumés - 3,50 €

- 19 - **Bio** - Vent des cyclades : Pomme, basilic, écorces de citron, mélisse, morceaux de pomme, pétales de rose, fleurs de bleuet
- 20 - **Bio** - Sous les citronniers : Citron et gingembre
- 21 - **Bio** - Balade à Marrakech : Menthe poivrée
- 22 - **Bio** - Matin enchanté : Rose fruitée
- 23 - **Bio** - Earl grey vert : Bergamote
- 24 - **Bio** - China jasmin : jasmin
- 25 - **Bio** - Amour caché : Fleur de bruyère, orange, quartier de figue
- 26 - **Bio** - Rêve d'été : Abricot
- 27 - Reine de la nuit : Champagne, rose, lychee, fraise, raisin, pêche, orange
- 28 - Histoire d'O : Kiwi, ananas, pêche
- 29 - Péché originel : Fraise, cerise, framboise, citron, vanille
- 30 - Thé vert aux 7 agrumes : Citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote, mandarine

- 31 - Jardin d'Eden : Morceaux de gingembre, huile essentielle de citron, arôme passion, pétales de fleur
- 32 - Histoire Tibétaine : Mélange de thé vert et noir parfumé à la bergamote, au jasmin et à la vanille

## Thés noirs - 3,50 €

- 33 - Ceylan Pattiagala : Tasse souple à l'arôme ample qui s'épanouit doucement et sans agressivité
- 34 - **Bio** - Daeljeeling
- 35 - Grand Oolong (Chine) : Semi-fermenté. Arôme original et corsé
- 36 - Assam GF.O.P. (Golden Flowery Orange Pekoe) (Inde) : Goût malté
- 37 - Szechwan (Chine) : Tasse d'une belle couleur ambrée. Long en bouche mais sans amertume ni acreté.
- 38 - Mélange Anglais supérieur : L'harmonie entre les 3 grandes origines du thé : Ceylan, Inde et Chine.

## Thés verts - 3,50 €

- 39 - Bio - Kukicha (Jaon) : Thé vert de brindilles, torréfié à haute température
- 40 - Lung Chi (Chine) : Délicat et soyeux, doux et léger. Arôme rappelant l'olive verte
- 41 - Sencha Fukuyu (Japon) : Nuances gustatives allant de l'herbe coupée aux notes jeunes

## Thés rooibos - 3,50 €

- 42 - Bio - Trésor d'Afrique : Orange, verveine
- 43 - Bio - Women's Power : Pomme, gingembre
- 44 - Été rouge : Orange, citronnelle, bergamote
- 45 - Amande, caramel
- 46 - Mélange d'épices : Cannelle, cardamome, gingembre
- 47 - Mangue pêche

## Tisanes & infusions - 3,50 €

- 48 - Bio - Douceur provençale : Romarin, thym, citronnelle
- 49 - Bio - Elixir exotique : Cannelle, ananas, orange
- 50 - Bio - Framboise coquine : Framboise, hibiscus
- 51 - Bio - L'or des Incas : Pomme, citrouille, datte, coing, écorce cacao, pop-corn, fraise
- 52 - Bio - Bras de Morphée : Verveine, houblon, mélisse, anis, réglisse et tulsī

## Thés blancs - 3,50 €

- 53 - Bio - Jardin fleuri : Fraise, orange, violette
- 54 - Bio Etoiles filantes : Fraise, jasmin, piment

## Thé fumé - 3,50 €

- 55 - Lapsang Souchong : Fumé au bois d'épicéa, sans amertume

Retrouvez l'ensemble de nos thés à la vente