

# MENU

MARDI -SAMEDI  
9h-17h



1<sup>ER</sup> DIMANCHE  
DU MOIS : BRUNCH

## HAND

*Coffee, sunshine & good vibes*

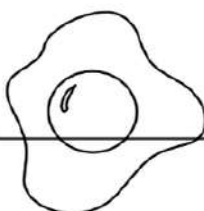
**PETIT-DÉJEUNER • DÉJEUNER • GOÛTER • BRUNCH**

**TA JOURNÉE  
COMMENCE ICI.**

---



## L'OEUF COURSE



6,90 €

- une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- les oeufs de ton choix : brouillés, au plat, à la coque

## LE PARISIEN

8,90 €

- une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- un jus d'orange ou jus ACE (orange, citron, carotte)
- baguette de pain, beurre et confiture



## LE LONDONNIEN



10,90 €

- une boisson chaude : café filtre, thé ou chocolat chaud
- un jus d'orange ou jus ACE (orange, citron, carotte)
- scone (pain anglais), crème fraîche et confiture

## EXTRAS (LA-LA)

- oeufs brouillés +3 €
- bacon +2 €
- oeufs à la coque +3 €

Prix nets, service compris



# PETIT DEJ'

JUSQU'À 11H





## THÉS – TISANES

€

3,50

### •PANDA DES BRUMES

Thé vert, fleurs de jasmin, pétales de rose, miel, rose

### •THÉ JOLIE

Thé vert, pomme, datte, sarrasin grillé, coco, amande

### •MINUIT A SAINT-PETERSBOURG

Thé noir, fleurs de souci, pamplemousse, citron, bergamote, fleurs de bleuet

### ROIBOOS

### •FRISSON MERINGUÉ

hibiscus blanc, ananas, citron, fleurs de souci

### •PASSE-MOI LE PLAID

pomme, citrouille, pomme, grenade, noix, pop-corn, cannelle

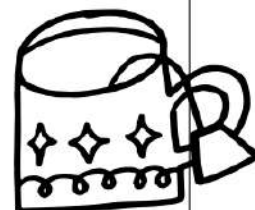
### INFUSIONS

### •SHERRY CHERIE !

Pomme, raisin, ananas, betterave, cerise, fleurs de carthame

### •UN AUTOMNE A PARIS

Pomme, hibiscus, écorces d'orange, bâtons de cannelle, gingembre, mandarine, clou de girofle, cardamome, noix, pétales de rose, pop-corn



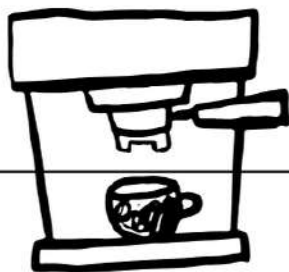
Prix nets, service compris



# BOISSONS



## CAFÉ



	€
Espresso	2,20
Espresso allongé	2,30
Double espresso	3,20
Americano	3,30
Macchiato	3,00
Filtre	4,00

## LES SIROPS

Vanille, Noisette, Caramel 0,50

## AVEC LAIT

VACHE OU VÉGÉTAL

	€
Cappucino	4,00
Flat white	4,50
Latte	4,50
Moccacino	4,50
Chocolat chaud	4,00
Chaï latte 	5,00
Golden latte 	5,00
Matcha latte 	5,00
Babycino 	2,00



## LES CRÉATIONS

HOT

	€
Breizh latte <b>CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	5,00
Cookie latte <b>COOKIE</b>	5,00
Ciné latte <b>POP-CORN</b>	5,00



COLD

	€
Tiramisù latte	5,00
Mango matcha	5,50

## DÉCOUVRE LA BOUTIQUE

CONSULTE NOUS !

- Café en grains, moulu, thé/tisane/roobos vrac
- Mug, thermos, gourde, totebag, textile HAND



## CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Prix nets, service compris



Café  
**In fine**  
ARTISAN TORRÉFACTEUR

## SOFTS

	€
Eau plate CAROLA 33cL	2,50
Eau plate CAROLA 1L	4,00
Eau pétillante CAROLA 33cL	3,50
Eau pétillante CAROLA 1L	5,00
Sirop à l'eau MONIN (grandine, menthe, pêche, violette)	2,50
Jus de fruits 25 cL (orange, ACE, mirabelle, tomate)	3,50
T'Glacé LISBETH 33 cL	3,50

## AVEC BULLES

	€
Diabolo MONIN	4,00
Limonade LINESS 33 cL	4,00
Pétill'fruit 25 cL -pomme forêt vosgienne -pomme citron gingembre -citron-yuzu	4,00
Kombucha KOKO  Framboise hibiscus	5,00

## RETOUR EN ENFANCE

Bubble Party	4,00
Ciné Pop'	

## VINS

	€
 L'INÉDIT- MAS NEUF IGP Pays d'Oc 2024 - Muscat Sauvignon - 10,5°	4,50
 L'INÉDIT SEC- MAS NEUF IGP Pays d'Oc 2024 - Chardonnay Rolle - 12,5°	4,50
 LE CANON DU MARÉCHAL- CAZES IGP Côtes catalanes 2024 - Syrah, Mourvèdre - 12°	4,50
 100% GRENACHE - OGIER IGP Méditerranée 2024 - Grenache - 14°	4,00
 L'EMBLÉMATIQUE 1936 - MAS DE LUNÈS AOP Languedoc Grès de Montpellier 2022 - Syrah, Grenache - 13,5°	6,00

## BIÈRES

6 €

### AU PREMIER AMOUR 4,5°

Notes fruitées litchi, baies rouges et agrumes. Élégant mélange de légèreté et de fraîcheur.

### NELSON SUNSET IPA 5,5°

Notes de fruits tropicaux, agrumes, et raisin blanc.

Légère, dorée et limpide, ultra rafraîchissante.

**BREW-YIN**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets, service compris



# MENU DE LA SEMAINE

PLATS

13,90 €

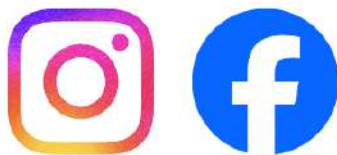
DESSERT

+ 3 €

Produits frais, de saison,

**NOTRE CARTE CHANGE  
CHAQUE SEMAINE**

Consultez nos réseaux sociaux  
pour la découvrir :



Prix nets, service compris



**PLAT SALÉS**

JUSQU'À 14H

