

COLD DRINKS

THÉ GLACÉ MAISON (40cl)	4,5€
SWEET CITRONNADE (40cl)	4,5€
Citron, miel, fleur d'oranger	
JUS D'ORANGE FRAIS (30cl)	5,5€
Pressé minute	
ORANGE AMERICANO (40cl)	6,5€
Jus d'orange pressé, espresso	
RED OAT SMOOTHIE (40cl)	8€
Banane, fruits rouges, avoine, lait d'amande	
GOLDEN GOODNESS SMOOTHIE	8€
Banane, mangue, passion, huile essentielle d'orange, lait de coco, curcuma, vanille	
Limonade bio LE SCHORLE (33cl)	4,5€
Pomme-Groseille ou Citron-Gingembre	
Infusion pétillante PUNCHY (25cl)	4€
Pêche-Gingembre-Chai	
Coca-Cola, zéro (33cl)	4€

Jus de fruit bio LE COQ TOQUÉ (25cl)	4€
Pomme pulpé, Pomme Vanille, Pomme Fraise, Pomme Cassis, Poire Williams, Abricot du Roussillon, Ananas du Togo	
Perrier (33cl)	4€
Sirop à l'eau (30cl)	3€
Eau minérale	50cl 1L
plate / pétillante	4€ 6€

SPECIAL DRINKS

BLACK ICE PEANUT	7,5€
Shot de café, lait froid, Peanut butter & boule de glace sésame noir	
PURPLE DISCO MACHINE	
Ube violet, patate douce violette & vanille de Madagascar, lait froid, boule de glace matcha	

CHERRY PIE DAY
2 shots de café, lait froid, sirop de cerise, vanille & chantilly

CHEERS!

COCKTAIL 10€

SAKÉ COLADA
Saké (4cl), lait de coco, purée de yuzu
BERRY APPLE FIZZ
Whisky à la pomme (4cl), fruits rouges, jus de citron, eau gazeuse
CIDRITO
Rhum blanc (4cl), cidre brut, citron vert, menthe et sucre de canne
MADAM'PORN
Vodka (4cl), Apérol (1,5cl), jus d'ananas, jus de citron vert, sirop fruit de passion
CIDER SPRITZ
Apérol (4cl), cidre brut, eau gazeuse, tranche d'orange

MOCKTAIL 7,5€

VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne
VIRGIN MOJITO
Limonade, citron vert, menthe, sucre de canne

BIÈRE BRIQUE HOUSE

La « brique du mois » (44cl)	6,5€
Shiny Hoppy IPA 6° (33cl)	5,5€
New Queen in Town PALE ALE 4,8° (33cl)	5,5€
La bagarre double IPA 7,7° (33cl)	5,5€
VIN	15cl 75cl
Les Costes 12,5°	4,5€ 16€
Chardonnay Pays d'Oc	
Charmes 11,5°	5,5€ 19€
IGP Côtes de Gascogne	
Rosé d'Enfer 12°	4,5€ 16€
Saint Mont AOC Sud ouest	
Les Coudriers 13,5°	5,5€ 19€
Côtes du Rhône AOP	

APERITIF

Kir Breton ou Kir vin blanc (10cl)	4,5€
cassis, mure ou framboise	
Martini blanc ou rouge (4cl)	4,5€
Ricard (2cl)	4,5€

BAR À CIDRE

EN SOLO (33cl) 6€

Cidre rosé à la rose 3,5° bio
Laissez vous séduire par ce cidre rosé infusé avec de vrais pétales de rose.
Cidre Herboriste menthe et yuzu 4,5°
Cidre brut infusé au yuzu et à la menthe.
L'Or des pirates! 7,4°
Une touche de rhum se mêle aux notes poivrées du gingembre et à la douceur du citron vert
L'Elderflower 4,9°
Cidre à la fleur de sureau, étonne par sa douceur et son goût fleuri.
Brut «du Patron» 5° bio
150 variétés de pommes pour un assemblage unique, il révèle un vrai équilibre d'amertume et d'acidité.
Poiré du Quartier 4° bio
Poiré brut normand, 100% poire
Le Rosé 3°
Un subtil assemblage de pommes à chair rouge et de pommes douces lui conférant un gout légèrement sucré et acidulé
Brut Bergamotte 4° bio
Un cidre brut associé à un pur jus de bergamote de Calabre. Un bel équilibre de douceur et d'amertume.

À PARTAGER (75cl)

Joli coquelicot Sorre 2,5°	14,5€
Cidre doux, rond et corpulent, doté d'une finale fraîche et acidulée avec des arômes de pêche, d'agrumes et de bonbons anglais.	
Brut IGP Sorre 4,5°	13,5€
Ce Cidre Brut allie la puissance fruitée avec une pointe d'amertume et une légère astringence, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.	
Doux IGP Sorre 2,5°	13,5€
Note de pommes mûres, miel et abricot	
Rosé IGP Sorre 3°	14€
Fines bulles et note de fruits rouges	
Poiré du Quartier 4° bio	12€
Pichet	20cl 50cl 1L
artisanal brut ou doux	3,5€ 7,5€ 13,5€

WELLNESS DRINKS

Des boissons gourmandes qui vous font du bien !

PURPLE LATTE - Antioxydant	6€
Ube violet, patate douce violette & vanille de Madagascar, lait au choix	
GOLDEN LATTE - Anti-inflammatoire	5,5€
Curcuma & gingembre, lait d'amande	
BLACK LATTE - Digestion	5,5€
Charbon végétal & hojicha, lait d'avoine	
MATCHA LATTE - Énergisant	6€
Thé Matcha Cérémonial de pousses extra-jeunes, lait d'avoine	
PINK LATTE - Antioxydant	5,5€
Betterave & cacao, lait d'amande	
BLUE LATTE - Relaxant	6€
Fleur pois papillon & Earl Grey, lait d'amande	

PERSONNALISE TA BOISSON

Shot espresso +1	Chantilly +1
Sirop +0,5	Lait végétal +0,5
CBD +1,5	Version glacée +0,5

COFFEE

Café bio, fraîchement torréfié

BLACK COFFEE

Espresso shot de café	2,5€
Double espresso	4,5€
2 shots de café	
Allongé	3€
Shot de café, eau chaude	
Americano	4,5€
Deux shots de café serré, eau chaude	
Décaféiné	2,5€

COFFEE WITH MILK

Noisette	3€
Shot de café, nuage de lait	
Flat white	5€
Deux shots de café serré, lait texturé	
Cappuccino	4,5€
Shot de café, cacao, mousse de lait	
Latte Shot de café, lait texturé	4,5€

HOT DRINKS

Gianduja Latte	6,5€
Shot de café, praliné gianduja, lait texturé	
Pistacchio Latte	6,5€
Shot de café, crème de pistache, lait texturé	
Café Viennois	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Chocolat Viennois	5,5€
Chai Latte	5€
thé noir aux épices, lait texturé	
Thé Bio « KUSMI TEA »	4,5€
Thé Matcha Cérémonial	5,5€
de pousses extra-jeunes	

GALETTE



OSCAR 12€
Emmental, jambon blanc, oeuf au plat

ALESSANDRO ♥ 16,5€
Mortadelle à la pistache, stracciatella, pesto de pistache, mozzarella fondue éclat de pistache

ASTRID 14€
Saumon fumé, Fenouil, citron confit, crème à l'aneth

ELIAS 14€
Crispy bacon, chèvre, halloumi grillé, confiture de figues

JEANNE 13€
Chèvre, oeuf au plat, cranberries, salade, graines de courge, crème balsamique

MAËL 14€
Andouille de Guéméné, emmental, oignons confits au cidre

MARCEL 13,5€
Ratatouille du soleil, oeuf au plat, fêta, chorizo

JOSÉPHINE 12,5€
Fondue de courgette à la crème et menthe fraîche, chèvre

JAYA 13,5€
Fêta, patates douces et carottes rôties au curcuma, coriandre fraîche, crispy bacon

AUGUSTINE 13,5€
Emmental, lardons allumettes, champignons frais, oeuf au plat, crème fraîche

SOÏZIC 14,5€
Saucisse de Montbéliard IGP, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne

« **AVOCADO TOAST** » 14,5€
Avocat, oeuf mollet, fêta, piment d'Espelette, salade, pickles d'oignons rouges, graines de courge, baies de Goji

MAKE IT BETTER

Crispy Bacon +3 Saumon fumé +4
Halloumi grillé +3,5 Poulet Crispy +4

COMPOSE TA GALETTE

1 ingrédient : 9€ 2 ingrédients : 10€ 3 ingrédients : 11€

Champignons frais - Emmental - Oignons confits au cidre -
Oeuf au plat - Jambon - Salade - Chorizo - Chèvre - Fêta - Miel -
Lardons

Extra ingrédient + 2,5€

SALADE



SOLVEIG 16€
salade, saumon fumé, crème ciboulette citron, avocat, pickles d'oignons rouges

ATHENA 15,5€
Salade, fêta, concombre, tomates cerise, olives noire, pickles d'oignons rouges, yaourt grec au zaatar

CÉSAR 15,5€
salade, poulet crispy, chips de sarrasin, copeaux de parmesan

GIULIA 16€
salade, mortadelle à la pistache, stracciatella, fraises, crème balsamique

SALADE VERTE 4€

BRUNCH

♥ **AVOCADO BENEDICT** 16€
English muffin, purée d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio), 2 oeufs mollets, sauce hollandaise, salade, pickles d'oignons rouges

Protéine au choix :
Saumon fumé / Crispy Bacon / Halloumi grillé

CHICK'N WAFFLE 15€
Bubble waffle, poulet crispy, oeuf au plat, sauce cheddar, harissa, salade

HOLY WAFFLE 15,5€
Bubble waffle, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, salade, sauce crème citron ciboulette

♥ **BOWL SWEET'N SALTY** 14€
Minis pancakes, Crispy bacon, sirop d'érable, crème de fleur d'oranger & noix de pécan

BOWL FRIED CHICKEN 14€
Minis pancakes, poulet crispy, avocat, sirop d'érable,

BREAKFAST PANCAKES 13,5€
2 fluffy pancakes, 2 oeufs au plat, Crispy bacon & sirop d'érable
Version saumon +1€

PIMP MY BRUNCH 16€
3 pancakes, saumon fumé, oeuf au plat, purée d'avocat, pickles d'oignons rouges, sauce crème citron ciboulette, salade

Extra pancake 2€

KIDS

-10 ans

Verre de grenadine (20cl) ou jus de pomme (20cl)

+
Galette emmental, jambon, oeuf

+
Crêpe au sucre ou Crêpe Nutella ou 1 boules de glace + chantilly

11,5€

CRÊPE

Beurre salé, sucre 4,5€

Crêpe 5,5€
un nappage au choix : caramel beurre salé maison, chocolat, Nutella, Nocciolata, confiture (fraise, abricot, myrtille, framboise, figue) crème de Speculoos, citron, sirop d'érable, chantilly

Café/Thé gourmand 8,5€/9€
3 petites crêpes (sucre, chocolat & caramel beurre salé), glace vanille, chantilly

AMLOU 9€
Banane, crémeux praliné chocolat noisette maison, glace Amlou, amande effilées

♥ **THREAD BOWL** 10€
« Spaghetti » de crêpe avec un nappage au choix, fruits de saison & boule de glace vanille

PISTACCHIO ♥ 9€
Crème de pistache, glace pistache, éclat de pistache

MADI 8€
Fraises, glace rose, chantilly

FLORE 7€
Lemon curd maison, meringue

CHARLOTTE 7,5€
Fraises, chocolat, chantilly

PEANUT BANANAS 9€
Galette sarrasin, banane, Peanut butter, confiture de framboise, amandes effilées

MAURICE 7,5€
Banane, chocolat noir, chantilly

ARTHUS 8,5€
Compotée de pommes, glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly

LAURENT 7,5€
Caramel beurre salé, pépite de Crunch, chantilly

GLACE ARTISANALE

MAJORELLE ♥ 9,5€
1 boule pistache, 1 boule rose, 1 boule miel & pignon, cannelle, chantilly

BANOFFEE
2 boules vanille Bourbon, 1 boule caramel beurre salé, banane, brisure de spéculos, caramel beurre salé maison, chantilly

OLALA GRANOLA
2 boules yaourt bulgare, 1 boule fraise, muesli, fruits frais, chantilly

VENICE BEACH
2 boules sirop d'érable & noix de pécan, 1 boule vanille Bourbon, caramel beurre salé maison, morceaux de cookies, chantilly

SNICKERS
1 boule cacahuète, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule chocolat, caramel beurre salé, chantilly

AYAMÉ
1 boule sésame noir, 1 boule lait de coco, 1 boule mangue, noix de coco râpée, chantilly

DAME BLANCHE
3 boules vanille Bourbon, chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly

1 boule 3,5€
2 boules 6€
3 boules 8,5€



SUCRÉ

MATCHA GRANOLA BOWL
Yaourt Grec infusé au Thé Matcha, fruits de saison, granola crunchy bio, amande, noix, noisettes, miel

6€ 9,5€

♥ **BERRIES BLACK SESAME PANCAKES** 13€

2 pancakes, fruits rouges, mascarpone sésame noir, cacahuète caramélisées, graines de sésame, coulis de framboise & sirop d'érable

PANCAKES BOWL 8,5€
Mini pancakes avec un nappage au choix et fruits de saison

BUBBLE WAFFLE au sucre 6,5€

PANCAKES (x2) OU BUBBLE WAFFLE

avec un nappage au choix 8€
un nappage et un topping 8,5€
un nappage, deux toppings 9€
un nappage, un topping, boule de glace et chantilly 10€

Extra pancake 2€

Nappage

Sirop d'érable, Chocolat, Caramel au beurre salé, Nutella, Nocciolata, crème de Speculoos, Peanut butter by Madame

Topping

Amandes effilées, Noisettes grillées, Noix de pécan, Smarties, brisures de Speculoos, brisures d'Oréo, brisures de KitKat, pépites de Crunch, Fruits de saison, Noix de coco râpée, Meringue, mini Chamallows, Chantilly

Extra ingrédient 1,5€

Glace Et Sorbet

Amlou (praliné noisettes, huile d'Argan et miel), Rose, Miel & pignon, Cacahuète, Thé vert Matcha, Sésame noir, Sirop d'érable & noix de pécan, Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Lait de coco, Yaourt bulgare, Cerise griotte, Citron, Fraise, Mangue

Extra boule de glace 2€



Régalez vous avec nos plats faits maison avec amour et des produits frais de qualité !