

CUISINE OUVERTE
DE 9H30 À 14H30



LES PLATS SALÉS

13€50

SERVIS AVEC UNE JOLIE SALADE

PANCAKES SUCRÉ-SALÉ

PANCAKES SOUFFLÉS, CRISPY BACON, DEUX OEUFS AU PLAT, FÊTA AOP, SIROP D'ÉRABLE, CRÈME FOUETTÉE AUX ÉPICES ET OIGNONS FRITS

VERSION VÉGÉ : GUACAMOLE

PANCAKES MARIN

PANCAKES SOUFFLÉS, SAUMON FUMÉ, DEUX OEUFS AU PLAT, GUACAMOLE, CRÈME FOUETTÉE AUX ÉPICES, CITRON JAUNE ET GRAINES DE SÉSAME

CLUB GALETTE FERMIER (PLAT FROID)

GALETTES DE SARRASIN, POULET PANÉ AU SARRASIN, GUACAMOLE, FÊTA AOP, MAYONNAISE, CHOU ROUGE, CAROTTE, FROMAGE FRAIS ET OIGNONS FRITS
(POSSIBILITÉ SANS GLUTEN SANS LES OIGNONS FRITS)

CLUB GALETTE VÉGÉ (PLAT FROID & SANS GLUTEN)

GALETTES DE SARRASIN, POMMES, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, COLESLAW, HOUMOUS DE BETTERAVE, RAISINS SECS, FROMAGE FRAIS ET GRAINES DE COURGES

SALADE VEGAN

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, CHOU ROUGE, RADIS, CRACOTTES AU SARRASIN, HOUMOUS DE BETTERAVE, CAROTTES RÂPÉES, TOMATES CERISES, RAISINS SECS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET GRAINES DE SÉSAME

EXTRAS

TOMME DE VACHE FERMIERE LOCALE +2€
GUACAMOLE +2€50 / BOL DE SALADE +2€50
SAUMON FUMÉ +3€50 / POITRINE FUMÉE +3€

MENU DES KIDS

10€

CITRONNADE MAISON OU SIROP À L'EAU
+
CROQUE-PANCAKE JAMBON FROMAGE
ACCOMPAGNÉ DE CRUDITÉS
+
FROMAGE BLANC FERMIER AU MIEL
OU
BOULE DE GLACE VANILLE
ARTISANALE BIO

FORMULE BRUNCH

24€ PAR
PERSONNE

1 VERRE DE CITRONNADE MAISON

+

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
(+1€ AVEC LAIT VÉGÉTAL)

+

PAIN, BEURRE DEMI-SEL FERMIER ET CONFITURE
ARTISANALE LOCALE

+

1 DES 5 PLATS SALÉS AU CHOIX

+

1 FROMAGE BLANC FERMIER LOCAL,
GRANOLA BIO AU SARRASIN, FRUITS, MIEL
ET GRAINES DE CHIA
(+1€ AVEC YAOURT VÉGÉTAL)

OU

1 GÂTEAU DU MOMENT

LE SUCRÉ

LE GÂTEAU DU MOMENT

5.00€

L'AFFOGATO

5.50€

ESPRESSO CHAUD VERSÉ SUR UNE BOULE
DE GLACE VANILLE ARTISANALE BIO

LE FROMAGE BLANC

6.50€

FROMAGE BLANC FERMIER LOCAL, FRUITS,
MIEL, GRANOLA BIO AU SARRASIN ET
GRAINES DE CHIA
(+1€ AVEC YAOURT VÉGÉTAL)

LES PANCAKES SOUFFLÉS

BEURRE SALÉ & SUCRE GLACE

4.50€

MIEL

4.50€

SIROP D'ÉRABLE

5.50€

PÂTE À TARTINER NOISETTE

5.50€

CHOCOLAT

5.50€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

5.50€

EXTRAS

CRÈME FOUETTÉE +1€

BOULE DE GLACE VANILLE +3€

PANCAKES SOUFFLÉS LE GOURMAND

7.90€

PÂTE À TARTINER, BANANE, NOISETTES
TORRÉFIÉES ET CRÈME FOUETTÉE

PANCAKES SOUFFLÉS LE MALOVIN

7.90€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SPÉCULOOS,
GLACE VANILLE ARTISANALE BIO ET
CRÈME FOUETTÉE