

DRINKS

HOT / ICED

- **Creamy Moka Glacé** 6
Espresso, Chocolat, lait, crème fouettée
- **Creamy Coco Latte Glacé** 6
Double espresso, lait de coco, crème fouettée
- **Mango Twist** 6
Purée de mangue, lait, double espresso ou matcha
- **Thé Vert Glacé** 5
Infusion de thé vert, sirop de pamplemousse
- **Thé Noir Glacé** 5
Infusion de thé noir, sirop de citron
- **Cold Brew** 4
Infusion de café au froid
- **Affogato** 3,8
Espresso, une boule de glace à la vanille
- **Dalgona Glacé** 5
Café moussoux, lait
- **Café Viet Glacé** 5
Double lungo, lait concentré sucré
- **Matcha Shot Latte Glacé** 6
Espresso, thé matcha, sirop de caramel, lait

- **Espresso** 2,5
- **Double Américano** 3,5
- **Filtre V60** (10 mins) 6
Méthode douce avec Hario V60
- **Cappuccino** 4,5
- **Flat White** 5
- ● **Double Shot Latte** 5
- ● **Latte Macchiato** 5,5
Espresso, sirop de caramel, lait
- **Moka Blanc** 5
Espresso, chocolat blanc, lait
- **L'Orient Espresso** 5,5
Espresso, lait d'avoine, fleur d'oranger, pistache

- ● **Matcha Latte** 5
Thé matcha, lait
- **Chai Latte** 5
Chai frais et bio confit au miel, lait
- ● **Black Latte** 5,5
Sésame noir torréfié, gingembre frais, charbon végétal actif, lait
- **Chocolat Chaud** 5
Chocolat noir (70% cacao), lait

Thé - Dammann Frères / Tea

- **Earl Grey** 4
Thé noir, thé blanc, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur
- **Darjeeling** 4
Thé noir d'Inde
- **Bali** 4
Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleur, huile essentielle de rose
- **Soleil Vert** 4
Thé vert, huile essentielle d'orange sanguine, écorces d'orange.

- Infusion Chrysanthème** 4
- Infusion d'Hibiscus Bio** 5
- Infusion Maison** 4
Gingembre, citron, miel

- Citronnade Maison** 4
Jus de citron, sirop de canne

Jus en Bouteille / Bottled Juice

- Maison Meneau BIO & Artisanal 250ml*
- **Jus Multifruits** 5
- **Jus de Carotte Orange** 5
Carotte, orange, pomme
- **Smoothie** 5
Banane, pomme myrtille
- Ginger Beer BIO & Artisanal** 5
- Gengeur 330ml
A base de jus de citron et de jus de gingembre, sans alcool.
- Kombucha BIO & Artisanal** 5,5
- Archipel 330ml
Un mélange de thé et de cultures probiotiques, des jus, des herbes et des épices fraîchement pressés biologiques.

EXTRA :
+Lait d'avoine 0,5
+Lait de coco 0,5
+Extra shot 0,5
+Extra crème 0,5



FOOD

Plats Du Moment

10:00 - 14:15

Bun au boeuf fumé poivré 11

Pastrami de boeuf fumé poivré, pickles de choux rouge à l'huile de sésame, sauce crème à l'ail maison, salade, pain artisanal

Bun au saumon fumé 11

Saumon fumé, pickles de choux rouge à l'huile de sésame, sauce crème à l'ail maison, salade, pain artisanal

Toastie au boeuf cheddar 13

*Pastrami de boeuf fumé poivré, cheddar, salade, pain bio&sans gluten
(+Saumon fumé 3€)*

Toastie au feta tomate séchée (Végétarien) 12

*Feta, tomate séchée, champignon de Paris, cheddar, salade, pain bio&sans gluten
(+Saumon fumé 3€)*

* Option végétarien / vegan à la demande selon la disponibilité.



FOOD

Plats Du Moment

10:00 - 14:15

Pepper-Smoked Beef Bun 11

Pepper-smoked beef pastrami, sesame oil red cabbage pickles, homemade garlic cream sauce, salad, artisan bread

Smoked Salmon Bun 11

Smoked salmon, homemade garlic cream sauce, sesame oil red cabbage pickles, salad, artisan bread

Cheddar Beef Toastie 13

*Pepper-smoked beef pastrami, cheddar, salade, organic&gluten-free bread
(+Smoked salmon €3)*

Cheddar feta sun-dried tomato Toastie (Vegetarian) 12

*Feta, sun-dried tomato, mushrooms, cheddar, salade, organic&gluten-free bread
(+Smoked salmon €3)*

* Vegetarian / vegan option available upon request, depending on availability.