



M E N U

• A U T O M N E •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

Servis avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

LE PANIER DU BOULANGER 7.5

sélection de tranches de pain et baguette

PLANCHE BAGUETTE 4

FLÛTE RAISINS ET NOISETTES 4.5

Petit-Déjeuner

CROISSANT JAMBON & FROMAGE 7.95

croissant pur beurre avec jambon blanc Label Rouge et Comté, servi chaud

PAIN PERDU

• préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse 10.95

• préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec saumon fumé* et skyr bio aux herbes 12.95

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 12.95

pain de blé au levain bio, baguette bio, confitures bio et pâtes à tartiner bio,

choix entre: pain au chocolat ou croissant pur beurre ou croissant hibiscus [✓], jus d'orange ou jus de pomme bio,

et une boisson chaude bio simple au choix

• avec une boisson chaude bio double +1

• avec un œuf à la coque bio +3.5

MINI PANCAKES 12.5

servis avec banane, myrtilles, raisins noirs, grenade, menthe fraîche, crème épaisse et confiture de fraises



BREAKFAST BOWL 14.95

taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs pochés bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines,

servi avec du pain de cannabis-chanvre bio

Farine, eau, sel et temps

Nos pains au levain bio sont préparés dans le respect de nos traditions passées.

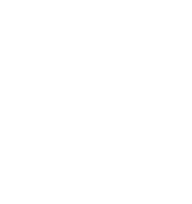
Nous utilisons des farines issues de **l'agriculture biologique**, du levain et un procédé de fermentation et de pousse

lente pour un meilleur développement des arômes.

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT 9.95

granola bio, fruits frais et menthe fraîche
choix entre : skyr bio ou yaourt au soja bio



DÉLICE DE CHIA AÇAÏ COCO [✓] 9.95

à base de purée de noix de coco et d'açaï, ananas, pomme, banane, granola bio, graines de chia et chocolat noir

SALADE DE FRUITS FRAIS [✓] 7.95

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et issus d'un élevage de poules en plein air.

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2) 4.95 | 6.95

servi avec nos mouillettes bio toastées et beurre bio

ŒUF AU PLAT (1 OU 2) 4.95 | 6.95

servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio

ŒUFS BROUILLÉS 11.95

servis avec pain de blé au levain bio, baguette bio et beurre bio

• avec avocat tranché +3

• avec poitrine fumée +3.5

• avec saumon fumé* +4

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 14.5

pain de blé toasté au levain bio, œufs brouillés bio, pesto rosso bio, avocat, tomates cerises, coriandre

et huile d'olive à l'harissa bio

BRUNCH 26.95

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, jus d'orange ou de pomme bio et une boisson chaude simple bio de votre choix,

servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

VIENNOISERIE

• croissant :
pur beurre ou hibiscus [✓]

• pain au chocolat

• brioche pur beurre

DEMI-TARTINE

• toast avocat [✓]

• saumon fumé*

• poulet & avocat

• thon

PROTÉINE

• œuf à la coque bio

• œufs brouillés bio

• taboulé de quinoa [✓]

DESSERT

• granola parfait :

skyr bio ou

spécialité soja bio

• salade de fruits frais [✓]

RENDEZ-LE PREMIUM +8

MINI PANCAKES SALÉS

• saumon fumé*,
crème épaisse et aneth

• poitrine fumée
et sirop d'agave

• œuf poché et pickles
d'oignons rouges

BULLES

• mimosa

• bellini**

Viennoiseries

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio.

CROISSANT PUR BEURRE 2.95

PAIN AU CHOCOLAT 3.5

BRIOCHE PUR BEURRE 3.95

PAIN AUX RAISINS 3.95

TORSADE AU CHOCOLAT 3.95

ROULÉ À LA CANNELLE [✓] 3.95

CROISSANT HIBISCUS [✓] 3.95

CROISSANT AUX AMANDES 4.25

MINI CAKE CHIA CHOCOLAT [✓] 4.25

MUFFIN AU CHOIX - demandez-nous 4.5

ROULÉ PISTACHE 4.5

 **MEILLEURS CHOIX: COLLECTEZ 5 POINTS EXTRA AVEC TARTINE CLUB**

Allergènes: Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.


V • VEGAN

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio
ou au choix du pain sans gluten (+2€).

-  **HOUMOUS & GRENADE ^V** 10.95
avec concombre, pickles d'oignons rouges,
persil et huile épicée maison
-  **TOAST AVOCAT ^V** 13.5
pain de blé au levain bio toasté,
purée d'avocat, concombre, radis, super graines,
sel citron-cumin et citron
 - avec œuf poché bio +2.5
 - avec poitrine fumée +3.5
 - avec saumon fumé* +4
- THON** 14.5
avec houmous, céleri, ciboulette, radis,
concombre et citron
- ITALIENNE** 14.95
Speck I.G.P., mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic
- POULET & AVOCAT** 14.95
poulet plein champ, purée d'avocat,
concombre, cébettes et citron
- TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE** 16.5
pain de blé au levain bio toasté avec poulet
plein champ, provola fumée, courgettes grillées,
huile basilic et persil
-  **CROQUE DU JARDINIER ^V** 17.5
pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec
salade mixte, avocat aux super graines,
vinaigrette vegan et sauce tomate acidulée bio
- CROQUE MONSIEUR GRATINÉ** 18.95
jambon blanc Label Rouge, Comté,
Parmesan et béchamel, servi avec
une sauce tomate acidulée et salade mixte

Spécialités de Saison

-  **QUINOA BREAKFAST BOWL** 10.95
avec skyr bio, canneberges séchées, banane,
myrtilles, raisins, noix et menthe fraîche
- FLATBREAD AU LEVAIN
AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO** 13.95
garni de skyr bio au citron et au cumin, tomates
cerises rôties, persil et huile épicée maison
-  **FLATBREAD AU LEVAIN AVEC PURÉE
D'HARICOTS BLANCS & LÉGUMES VERTS** 17.95
avec feta, jeunes pousses et huile épicée maison
 - avec Speck I.G.P. +3.5
- FLATBREAD AU LEVAIN AVEC
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
& LÉGUMES RÔTIS** 17.95
garni d'une tapenade de champignons, de
butternut, brocoli et portobello rôtis, pickles
d'oignons rouges, persil et huile épicée maison
 - avec Speck I.G.P. +3.5
-  **TARTINE CHUNA ^V** 13.95
avec chuna, pickles d'oignons rouges
et concombre, jeunes pousses
et citron, servie sur du pain super graines
-  **SALADE D'ALGUES ^V** 12.95
avec carottes râpées, salade romaine,
tomates cerises, radis, coriandre,
furikake bio et sauce soja
 - avec des sardines à l'huile d'olive +4.5
-  **POT AU FEU MÉDITERRANÉEN** 12.95
bouillon de légumes de saison aux épices, servi
avec des croûtons de pain de cannabis-chanvre
bio, baguette, jeunes pousses et Parmesan
 - avec quinoa ^V +1.5
 - avec poulet plein champ +3.5



Commandez un de nos
MEILLEURS CHOIX

& collectez **5 points Extra** avec
notre programme de fidélité


Tartine Club

Salades

Servies avec du pain de blé au levain bio & baguette bio.

- CÉSAR** 17.5
poulet plein champ, poitrine fumée, œuf dur bio,
chips de Parmesan, croûtons bio faits maison,
salade romaine et sauce César
- CHÈVRE CHAUD** 16.95
chèvre frais, salade mixte, granola bio,
sauce myrtille-balsamique bio, raisin noir,
tomate cerise, flûte raisins et noisettes bio,
concombre et ciboulette
-  **SAUMON FUMÉ* & QUINOA** 18.5
pain nordique bio, salade mixte, taboulé de quinoa,
jeunes pousses, purée d'avocat, skyr bio
aux herbes fraîches, aneth, citron et sauce aux herbes

NOS FAVORIS

-  **TARTINE LUNCH** 14.5
tartine jambon et Comté, thon ou avocat ^V,
citronnade nature, eau plate ou eau gazeuse
 - pastel de nata ou gaufre de Liège nature +3

DÉJEUNER DU BOULANGER 17

grande soupe du jour bio et demi-tartine du jour
servies avec salade mixte

Plats Chauds

Servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio.

- QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT** 15.95
part de quiche servie avec salade mixte
-  **SOUPE DU JOUR BIO ^V** 6.95 | 8.95
servie avec nos croûtons bio faits maison

Accompagnements

- SALADE MIXTE ^V** 3.95
- PURÉE D'AVOCAT ^V** 5.95
- HOUMOUS ^V** 5.95
- SKYR BIO AUX HERBES** 5.95
- TABOULÉ DE QUINOA ^V** 5.95
- JAMBON BLANC LABEL ROUGE & COMTÉ** 6.95
- SAUMON FUMÉ*** 7.95

V • VEGAN

Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés.
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Prix en €, taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous disposons également d'un menu pour enfants,
demandez à votre hôte pour plus de détails.

Desserts

MADELEINE	1.95
PASTEL DE NATA	3.95
COOKIE AU CHOIX - demandez-nous	4.5
PART DE CAKE AU CHOIX	4.95
carrot cake, cake nature, cake au citron ou cake au chocolat	
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.95
ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT	5.95
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^v	5.95
TARTELETTE POMME & CANNELLE	6.95
TARTELETTE CARAMEL	6.95
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	6.95
CRUMBLE CERISE - individuel	6.95
TARTELETTE MYRTILLES	6.95
CRUMBLE CERISE & POMME ^v - à la part	6.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - à la part	6.95
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT	6.95
CHEESECAKE À LA MANGUE	6.95
PAIN PERDU	10.95
préparé avec notre brioche pur beurre, servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse	
CAFÉ DOUCEUR	6.95
gourmandises servies avec un expresso bio	

GOÛTER GOURMAND	9.95
<i>Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.</i>	
un dessert jusqu'à 6.95€ au choix avec une boisson chaude bio simple au choix	
• avec boisson chaude bio double	+1

GAUFRE DE LIÈGE	6.5
• servie avec banane ou sauce au chocolat	6.95
• servie avec banane et sauce au chocolat	7.5

Boissons Chaudes Bio

Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez-nous !

Choisissez l'option de votre choix sans supplément : lait de vache boisson végétale à l'amande ou à l'avoine. Notre café bio est issu du commerce équitable, 100% Arabica, torréfaction moyenne.

CLASSIQUES	simple	double
EXPRESSO	2.95	3.95
CAFÉ LONG	3.5	4
NOISETTE	3.5	4
CAFÉ CRÈME	4.95	5.95
CAPPUCCINO	4.95	5.95
MOCACCINO	5.95	6.95
FLAT WHITE - double expresso crème	5.95	6.95
THÉ	5.5	
English breakfast, chunmee, earl grey, jasmin, rooibos, camomille, massala chai		
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	5.95	
SPÉCIALITÉS		
CHOCOLAT CHAUD BELGE	6.5	6.95
CHAÏ LATTE	6.5	6.95
MATCHA LATTE	6.5	6.95
GOLDEN LATTE	6.5	6.95
CARAMEL LATTE MACCHIATO**	5.95	
ELIXIR GINGEMBRE	5.95	
infusion gingembre, citron, menthe fraîche** et sirop d'agave bio		
NOS FRAPPÉS GLACÉS**		
FRAPPÉ CARAMEL ET SEL MARIN	6.95	
FRAPPÉ CHOCOLAT ET COOKIE	6.95	
AVEC EXPRESSO SHOT	+1	

**produit conventionnel

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO 25cl	6.5
JUS D'ORANGE 25cl	6.5
JUS PRESSÉ À FROID 25cl	6.95
• pomme bio, charbon actif et citron vert bio	
• carotte bio, gingembre bio et curcuma bio	
• poire bio, épinard bio et menthe bio	
CITRONNADE 25cl	6.5
THÉ VERT GLACÉ MAISON 25cl	6.5

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE 25cl	6.5
THÉ GLACÉ MAISON FRUIT DE LA PASSION 25cl	6.5

KOMBUCHA BIO - LES FOUS DE L'ÎLE 37.5cl	7.95
de saison	

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl	4.95
-------------------------------------	------

Bières & Cidres

BIÈRE PRESSION 25cl 50cl 3,5%	4.95 8.00
HUBSTER IPA HOPSIDE bouteille 33cl 6%	7.95
HUBSTER LAGER UPTOWN bouteille 33cl 4.5%	7.95
CIDRE L'EXTRA BRUT APPIE bouteille 33cl 6.5%	6.95

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vignerons. Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

ROUGE - OÉ	12CL	75CL
• IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE	6.5	27.5
• AOC LANGUEDOC, LE LANGUEDOC	6.5	27.5
BLANC - OÉ		
• AOC CÔTE DU RHÔNE, LE CÔTE DU RHÔNE	6.5	27.5
• AOC BUGEY, LE BUGEY	6.5	27.5
ROSÉ - OÉ		
• IGP PROVENCE, LE ROSÉ MEDITERRANÉE	6.5	27.5
PÉTILLANT		
• PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES	6.95	32.5
• MIMOSA PROSECCO	6.95	32.5
• BELLINI**	6.95	32.5

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée