

Food

Boulangerie / Bakery

Croissant	3
Pain au chocolat	3
Pain (complet ou sans gluten), beurre, confiture / Bread (wholegrain or gluten free), butter, jam	6
Cookie	4
Muffin	5
Babka de chez "MaMi" / Babka from "MaMi"	6
Cake sucré du jour / Cake of the day	6

Douceurs / Sweet treats

Pancakes vegan, crème fouettée (classique ou vegan), noisettes, fruits de saison s	13
<i>Vegan pancakes, whipped cream (classic or vegan), nuts, seasonal fruits</i>	
Granola bio, fromage blanc (option végétale), miel, fruits de saison	11
<i>Organic granola, cottage cheese (plant-based option), honey, seasonal fruits</i>	
Assiette de fruits frais	9
<i>Fresh fruit plate</i>	

Les petits plus / Side dishes

Tomme aux fleurs / Flowers tomme cheese	9
Chèvre frais / Fresh goat cheese	9
Jambon blanc de Paris "Maison Montalet" / Parisian Ham "Maison Montalet"	6
Truite fumée / Smoked Trout	6
Houmous de Poivrons maison / Homemade Pepper Hummus	8
Pâté de Campagne "Maison Montalet" / Country Style Pâté "Maison Montalet"	8
Saucisson sec "Maison Montalet" / Dried Sausage "Maison Montalet"	10

Eggs & toasts

Œufs fermiers bio, pain aux céréales / Organic farm eggs, cereal bread s	8
Cuisson au choix : brouillés, au plat ou omelette <i>Eggs as you like : scrambled, fried or omelette</i>	
Œuf Bénédicte / Egg Benedicte s	10
English muffin, œuf bio mollet, épinards, sauce "Sookie" <i>English muffin, poached organic egg, spinach, "Sookie" sauce</i>	
Avocado Toast s	13
Avocat, oignon rouge, crème aneth-concombre, grenade & roquette <i>Avocado, red onion, dill-cucumber cream, pomegranate & arugula</i>	
Eggs & Bacon Toast s	12
Œufs mollets, ricotta à la ciboulette, bacon fumé & roquette <i>Soft-boiled eggs, ricotta with chives, smoked bacon & arugula</i>	
Toast truite fumée / Smoked Trout Toast s	15
Truite fumée, crème aneth-concombre, citron <i>Smoked trout, dill-cucumber cream, lemon</i>	
Extra bacon + 3€ / Œuf mollet / Soft boiled egg +2€	

Bowls - Servis à partir de 12h / Starting at 12:00 a.m

Power Bowl	17
Truite fumée, avocat, chou rouge mariné, patate douce rôtie, feuilles d'épinard, sauce soja - miel <i>Smoked trout, avocado, pickled red cabbage, roasted sweet potato, spinach, soy sauce - honey</i>	
Veggie Bowl s	16
Lentilles au curry, brocolis rôtis, chou rouge mariné, patate douce rôtie, cébettes, feta, radis, sauce yaourt aux épices <i>Lentils curry, roasted broccoli, marinated red cabbage, roasted sweet potato, spring onions, feta cheese, radishes, yogurt sauce with spices</i>	

s = Plats disponibles jusqu'à 14h / Meals available until 2 p.m.

Drinks

Jus pressés / Fresh squeezed juices

Orange	5,5
Citron / Lemon	5
Pamplemousse / Grapefruit	5,5

Jus / Juices "La Boissonerie de Paris"- 25cl

Betterave / Beetroot	6
Carotte / Carrot	6
Citronnade / Lemonade	6
Tomate / Tomato	6

Cafés & Thés / Coffees & Teas

Espresso	3	Latte	5
Double espresso	5	Chocolat chaud de la chocolaterie "Mombana"	5
Americano	3	<i>Hot chocolate from the factory "Mombana"</i>	
Café filtre / Filter coffee	4,5	Thé BIO de chez "Kodama"	5
Cappuccino	5	<i>Organic tea from "Kodama"</i>	
Noisette / Espresso with milk	3,5	Chai latte	6
Cortado	4	Matcha latte	6
Mocha	5	Kombucha à la grenade Bio	6
Flat white	5	<i>Organic Pomegranate Kombucha</i>	
		Kefir Bio / Organic Kefir	5
+ sirop de vanille, caramel beurre salé / Vanilla or salted butter caramel syrup	0,5		
+ lait végétal d'amande, avoine, coco / Plant-based milk : almond, oat, coconut	0,5		

Mocktails "Bordeline" - 25cl

Cougar Puritaine	6	Madame Yang	6
Mangue, citron vert, verveine / Mango, lime, verbena		Baies roses, framboise, litchi / Pink berries, raspberry, lychee	
Nymphette délicieuse	6	Hippie Rebelle	6
Fraise, goyave, violette / Strawberry, guava, violet		Ananas, passion, hibiscus / Pineapple, passion fruit, hibiscus	

Cidres / Ciders "Fils de pomme"- 33cl

Cidre rosé / Rosé cider	7
Cidre basilic et yuzu / Basil and yuzu cider	7
Cidre "le classique" / Cider "the classic"	7

Bières Brasserie "Volcelest"

"Volcelest" Brewery beers - 33cl

IPA	7
Bière blanche / White beer	7

Vins / Wine

12,5cl 75cl

Rouge / Red Clos des jarres, Insouciance - 2020 - IGP Coteaux de Peyrac BIO	8	35
Hors les murs, Va te faire boire - 2020 - DordogneMerlot 2020	10	44
Blanc / White Hors les murs, Blizzard - 2020 - Dordogne	9	43
Vin "Orange", L'Air de rien - 2020 - Drôme BIO	10	46

Champagne - 75cl

Drappier brut nature	90
Drappier brut rosé	115

Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. / Taxes and service included. Cheques are not accepted.

