

## CAFÉ

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3
LONG BLACK	3
PICCOLO	2 <sup>50</sup>
CORTADO	3 <sup>50</sup>
CAPPUCCINO	4
FLAT WHITE	4 <sup>50</sup>
LATTE	5
LATTE MACCHIATO	5
MOCACCINO	5
chocolat & espresso	5

**LATTE** 30 cl

CHAI LATTE	5
mélange d'épices indiennes "homemade"	
GOLDEN LATTE	5
curcuma, gingembre, sucre de coco "homemade"	
MATCHA LATTE	5 <sup>50</sup>
thé vert japonais BIO	
CHICO LATTE	4 <sup>50</sup>
100 % sans cafeine	3
option possible sans lait	
CHOCOLAT CHAUD	5
chocolat sucette: à faire fondre OU chocolat premium Colombie 20cl	

## SLOW

**POUR-OVER**  
café filtre avec une grande  
clarté aromatique



**MUG DE CAFÉ**  
FILTRE 30 cl



V60  
≈ 25 cl



CHEMEX  
≈ 50 cl

4

5

9<sup>50</sup>

**IMMERSION**  
café filtre avec une belle  
puissance aromatique



AEROPRESS  
≈ 25 cl

5

**LAIT VÉGÉTAL**  
avoine +0<sup>50</sup>  
coco +0<sup>80</sup>

\* **ICED COFFEE**  
version glacée +0<sup>50</sup>

+ **EXTRA**  
caramel +0<sup>50</sup>  
vanille +1



## THÉ

THÉ NOIR	Earl Grey bergamote Avellana noix, orange, vanille Rukeri nature	45 cl	
THÉ VERT	Fleur de balata Oolong, roïboos, fleurs & cardamome Farandole jasmin, hibiscus et violette Detox BIO Maté, pu erh, citron, citronnelle		4
INFUSION	Remède de grand-mère romarin, anis, menthe, basilic, thym & sauge Rooibos My Little Sunshine citron & fruit de la passion		4

## JUS

POMMES PRESSÉES 35 cl		4
L'A.C.E. 35 cl	carotte, pomme, citron, gingembre	6
LE RED 35 cl	Pomme, betterave, citron, gingembre	6
SMOOTHIE 35 cl	Lait de coco, banane, hibiscus, citron vert	6
GINGER BOOST 35 cl	concentré de gingembre Slake, thym & citron	4 <sup>50</sup>
CITRONNADE	citron, sirop de miel, menthe	4 <sup>50</sup>
THÉ GLAÇÉ 35 cl	composition du moment	4
JALLAB FAÇON SLAKE	Une boisson créée par notre barista, Antho, originaire du Liban : sirop de rose, mélasse de dattes et notre lait d'amande maison	4 <sup>50</sup>

## BOUTEILLE

JUS BOUTEILLE 20 cl	pomme/abricot	4 <sup>50</sup>
BIÈRE 33 cl	LES FUNAMBULES French lager Hazy pale ale	6
BIÈRE SANS ALCOOL	LA BRASSERIE PARALLÈLE 33 cl	6
CIDRE 33 cl	FILS DE POMME brut	6
KOMBUCHA 33 cl	boisson fermentée (sans alcool)	5
EAU 50 cl	plate / pétillante	3 <sup>50</sup>



# NOS VALEURS

Ici, on cuisine avec les saisons.

On veut que tout le monde trouve son bonheur, que vous soyez végétarien, sans gluten ou sans lactose.

On choisit nos fournisseurs avec soin, proches de nous, passionnés par leur métier. On fait des choix clairs : pas d'avocat, pas de saumon, on reste fidèle à nos valeurs.

Pour le café, même esprit : du café de spécialité, torréfié sur place chaque semaine, ou travaillé avec des torréfacteurs qui partagent notre façon de voir les choses. Nos grains viennent de filières responsables, qui soutiennent directement les producteurs. Chaque tasse est préparée pour mettre en avant les arômes de chaque café.

Parce que tout compte, un repas ce n'est pas que ce qu'il y a dans l'assiette, on fait aussi attention à l'accueil, au café, à la déco, à l'ambiance, à la musique... Tout ce qui fait que vous vous sentez bien chez nous.

EVERYTHING MATTERS !

**SOURCING TRUITE** (Dombes) : fumée maison / **BACON** (Haute-Savoie) : sourcé chez un maître artisan charcutier à Doussard / **ŒUFS BIO** : sourcés en direct chez un éleveur dans les Monts du Lyonnais / **FRUITS ET LÉGUMES** : priorité au local et aux circuits courts / **SIROP D'ÉRABLE** : issu de l'agriculture biologique, il provient directement du Québec / **VIANDES** : Toutes nos viandes sont d'origines françaises.

## CAKES

### COOKIE

pépites de chocolat \_\_\_\_\_ 3

### BROWNIE

chocolat & pécan (GF) \_\_\_\_\_ 4

### CARROT CAKE

carottes, noix de pécan \_\_\_\_\_ 5

### CINNAMON ROLL

Brioche roulé à la cannelle \_\_\_\_\_ 4

### FLAN VANILLE

vanille \_\_\_\_\_ 5

### CRÉATIONS

D'autres pâtisseries sont disponibles en vitrine  
\_\_\_\_\_ 3 - 4<sup>50</sup>

V = vegan | VG = végétarien | GF = sans gluten | LF = sans lactose



## EGGS

- EGG & BACON MUFFIN CLASSIC** English muffin fait par nos soins, un œuf au plat bio, du bacon fumé de la région, du cheddar fondant & une salade verte.  
→ allergènes : *gluten, lait, œuf, moutarde, soja*  
\_\_\_\_\_ 14
- EGG & BACON MUFFIN BENEDICTE** English muffin, sauce hollandaise, hashbrown, un œuf mollet bio, sumac et oignons frits & bacon fumé de la région. Accompagné d'une salade verte.  
→ allergènes : *gluten, lait, œuf, moutarde, soja*  
\_\_\_\_\_ 15
- EGG & TRUITE MUFFIN** English muffin maison, sauce hollandaise, mélange d'herbes (persil, aneth, cerfeuil), truite de la région fumée par nos soins, un œuf mollet BIO, baies roses & une salade verte.  
→ allergènes : *gluten, lait, œuf, poisson, moutarde, soja*  
\_\_\_\_\_ 15<sup>50</sup>
- TURKISH EGG** Flat bread maison, œuf mollet bio, avec sauce yaourt à l'ail & citron, herbes fraîches et chili oil maison pour une touche relevée et parfumée  
(VG)  
→ allergènes : *gluten, lait, œuf, fruits à coque, sésame*  
\_\_\_\_\_ 10
- EGGS ANYWAY** Assiette à composer : 2 œufs frais bio, BROUILLÉS ou AU PLAT, servis avec un pain de campagne toasté. Ajoutez des sides selon vos envies.  
→ allergènes : *gluten, lait, œuf*  
\_\_\_\_\_ 6

## SIDES

- BACON**  
bacon fumé d'une salaison de Doussard, grillé à la plancha  
\_\_\_\_\_ 3<sup>50</sup>
- TRUITE**  
truite des Dombes fumée par nos soins dans notre fumoir  
\_\_\_\_\_ 5<sup>50</sup>
- HALLOUMI**  
fromage de Chypre, cuit à la plancha, avec une texture légèrement grillée  
\_\_\_\_\_ 4
- CHOU ROUGE MARINÉ**  
\_\_\_\_\_ 2<sup>50</sup>
- HASHBROWN**  
galette de pommes de terre croustillante  
\_\_\_\_\_ 3
- CHAMPIGNON**  
champignon de Paris  
\_\_\_\_\_ 2<sup>50</sup>
- SALADE VERTE**  
Salade verte, avec graines de courges et de lin, oignons rouges cebola marinés  
\_\_\_\_\_ 2<sup>50</sup>
- TARTARE DE BETTERAVE**  
Câpres, cornichons, aneth, oignons rouges  
\_\_\_\_\_ 3

V = vegan | VG = végétarien | GF = sans gluten | LF = sans lactose



## PANCAKES

### JUST PANCAKES\*

VG

Classique, simple et indémodable, 3 pancakes ultra moelleux, du bon sirop d'érable et une noisette de beurre.

→ allergènes : gluten, lait, œuf

9

### SWEET PANCAKES\*

VG

3 bons pancakes, des fruits frais de saisons, éclats de noisettes torréfiées, crème montée & sirop d'érable.

→ allergènes : gluten, lait, fruit à coque, œuf

10<sup>50</sup>

### PANCAKES BACON\*

Trois délicieux et moelleux pancakes, un bacon fumé au bois de hêtre et de pin, venant de Haute-Savoie, un œuf au plat bio élevé en plein air, sumac et oignons frits pour relever le tout, et enfin notre sirop d'érable Bio à verser dessus.

→ allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque

15

### PANCAKES TRUITE\*

Notre version à la truite fumée.

Trois pancakes, avec de la truite fumée par nos soins, un œuf mollet bio coulant, une crème de chèvre aux herbes citronnée pour la fraîcheur, baies roses & citron pour sublimer le tout.

→ allergènes : gluten, lait, œuf, poisson

16

### BANANA VEGAN PANCAKE

V

Un pancake vegan à la banane, notre pâte à tartiner maison à napper, banane rôtie et noix de pécan croquantes.

→ allergènes : gluten, fruits à coque

9

## EXTRAS

SIROP D'ÉRABLE	1	BACON	3 <sup>50</sup>
CHILI OIL MAISON	1	PÂTE À TARTINER MAISON	1
CONFITURE	1	PAIN RÉDUIT EN GLUTEN	1
BEURRE DE CACAHUËTE	1		

\*option possible GF - LF

Tous les produits que nous proposons sans gluten peuvent contenir des traces.

Merci de nous prévenir en cas d'allergie



## PLATS

### CHICKEN CRISPY BURGER

Bun aux graines fait maison, garni d'un délicieux morceau de poulet mariné puis pané dans une chapelure panko, de pickles de navets et carottes, d'une mayonnaise sucrée maison et de coriandre. Servi avec une salade verte.

→ allergène : gluten - soja - oeuf - moutarde

15<sup>50</sup>

### GALETTE DE MAÏS FACON OKONOMIYAKI

VG

Une galette de légumes printaniers (maïs, cébettes, oignons rouges, piments), avec des pickles de navets et carottes, de la mayonnaise sucrée maison, un oeuf mollet bio, des oignons frits et des cébettes, de la fêta et une sauce bbq maison.

→ allergènes : gluten - lait - oeuf - moutarde

11<sup>50</sup>

### TOAST VEGGIE

VG

Sur une tranche de pain de campagne, un houmous aux herbes fraîches, un tartare de betteraves, oignons, câpres et cornichons, un oeuf mollet bio, de la fêta et des noisettes concassées. Servi avec une salade verte.

Version vegan possible avec des champignons

→ allergènes : lait - oeuf - gluten - cacahuète - fruits à coque - soja - moutarde

15

## BOWL

### GRANOLA BOWL

VG

Notre recette de granola, la même depuis 2015, avec du yaourt frais, des fruits frais de saison et du miel.

option LF : yaourt végétal +1

→ allergènes : gluten, lait, fruits à coque

7<sup>50</sup>

## FRENCH TOAST

### FRENCH TOAST

VG

Notre cinnamon roll façon pain perdu, surmonté d'éclats de noix de pécan, d'un caramal beurre salé et d'une crème montée.

→ allergènes : gluten - Lait - Oeuf - fruits à coque

10<sup>50</sup>

## SCONE

### SCONE

VG

Recette secrète de scone transmise par une grand mère de Nouvelle-Zélande, servis avec une noisette de beurre frais et d'une confiture artisanale.

→ allergènes : gluten, lait

7<sup>50</sup>



Ouvert tous  
les jours  
8:30 - 18:30

Horaire cuisine  
Lu - Ve 8:30 - 14:30  
Sa - Di 8:30 - 15:00

sla  
ake