

CAFÉ

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3
LONG BLACK	3
PICCOLO I CORTADO	2 ⁵⁰
CAPPUCCINO	4
FLAT WHITE	4 ⁵⁰
LATTE	5
LATTE MACCHIATO caramel +0 ⁵⁰	5
MOCACCINO chocolat + espresso	5

LATTE 30 cl

CHAI LATTE thé épicé d'Inde "homemade"	5
GOLDEN LATTE curcuma, gingembre, sucre de coco	5
MATCHA LATTE thé vert japonais BIO	5 ⁵⁰
CHICO LATTE 100 % sans caféine	4 ⁵⁰
option possible sans lait	3
CHOCOLAT CHAUD bâton de chocolat à faire fondre dans le lait	5
PUMPKIN SPICE LATTE Potimarron, épices d'automne et un espresso.	5 ⁵⁰

SLOW

POUR-OVER
café filtre avec une grande
clarté aromatique



MUG DE CAFÉ
FILTRE 30 cl

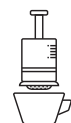


V60
≈ 25 cl



CHEMEX
≈ 50 cl

IMMERSION
café filtre avec une belle
puissance aromatique



AEROPRESS
≈ 22 cl

LAIT VÉGÉTAL
avoine +0⁵⁰
coco +0⁸⁰

ICED COFFEE
version glacée +0⁵⁰



THÉ

THÉ NOIR	Earl Grey bergamote Rukeri nature	45 cl
THÉ VERT	Sencha végétal & puissant BIO Fleur de balata Oolong, roïboos, fleurs & cardamome Jardin Majorelle menthe, fleur d'oranger, rose 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

Jus frais, boisson maison 35 cl	
ORANGES PRESSÉES	5 ⁵⁰
POMMES PRESSÉES	4
L'A.C.E. carotte, pomme, citron, gingembre	6
SMOOTHIE composition du moment	6
GINGER BOOST tonifiant au gingembre & citron	4 ⁵⁰
POTION HIVER — CHAUD citron, miel gingembre & thym	5
CITRONNADE citron & miel	4

BOUTEILLE

JUS BOUTEILLE 20 cl pomme pêche abricot	4 ⁵⁰
BIÈRE 33 cl LES FUNAMBULES blonde Hazy IPA	6
CIDRE 33 cl FILS DE POMME brut	6
KOMBUCHA 33 cl boisson fermentée (sans alcool)	5
EAU 50 cl plate pétillante	3 ⁵⁰



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. Et on fait des choix clairs : pas d'avocat, pas de saumon, pour rester fidèles 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 !

CAKES

COOKIE
pépites de chocolat
_____ 3

BROWNIE
chocolat & pécan (GF)
_____ 4

CHEESECAKE
vanille & citron
_____ 5

CARROT CAKE
carottes, noix de pécan
_____ 5

FLAN VANILLE
vanille
_____ 5

BRIOCHE ROLL
cinnamon OU cardomome roll
_____ 4

BARRE POP CORN
chocolat, praliné pop corn
et pop corn caramélisé
_____ 2⁵⁰

CRÉATIONS
D'autres pâtisseries sont
disponibles en vitrine
_____ 3 – 4⁵⁰

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 fraîcheur

→ allergènes : gluten, lait, œuf, moutarde

12⁵⁰

EGG & BACON MUFFIN BENEDICTE

English muffin, sauce hollandaise, hashbrown un oeuf mollet bio, sumac et oignons frits & bacon de la région. Accompagné d'une salade verte.

→ allergènes : gluten, lait, œuf, moutarde

14⁵⁰

EGG & SMOKED TROUT MUFFIN

VG

English muffin maison, sauce hollandaise, pousses d'épinards, truite élevée, de la région, fumée par nos soins, un œuf mollet BIO, graines de courge & tournesol

→ allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, moutarde

15

TURKISH EGGS

VG

Œuf mollet bio, avec yaourt à l'ail & citron, ciboulettes, sumac, herbes fraîches, et chili oil maison pour une touche de fraîcheur

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

9

EGGS ANYWAY

Assiette à composer : 2 œufs frais, BROUILLÉS ou AU PLAT, servis avec un pain de campagne toasté. Ajoutez des sides selon vos envies

→ allergènes : gluten, lait, œuf

5⁵⁰

SIDES

BACON

bacon fumé d'une salaison de Doussard, grillé à la plancha

3⁵⁰

TRUITE

truite des Alpes fumée par nos soins dans notre fumoir

5⁵⁰

HALLOUMI

fromage de Chypre, cuit à la plancha, avec une texture légèrement grillée

4

HASHBROWN

galette de pommes de terre croustillante

3

CHAMPIGNON

champignon de Paris

2⁵⁰

SALADE VERTE

mesclun, pickles, vinaigre de framboise, moutarde, graines de lin, courge & tournesol

2⁵⁰

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

8⁵⁰

SWEET PANCAKES*

VG

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

→ allergènes : gluten, lait, fruit à coque

10⁵⁰

PANCAKES BACON*

3 délicieux et moelleux pancakes, notre bacon fumé des Alpes, un œuf au plat frais BIO, des graines de Dukkah* pour relever le tout, des oignons frits et enfin notre sirop d'érable bio à verser par-dessus

→ allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, fruits à coque, moutarde, céleri, sésame

14

SMOKED TROUT PANCAKES*

Notre version à la truite fumée, pas de saumon à notre carte, pour des raisons éthiques. 3 pancakes, notre truite fumée par nos soins, un œuf mollet coulant, une crème Philadelphia citronnée pour la fraîcheur et des graines de Dukkah* pour sublimer le tout

→ allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, fruits à coque, moutarde, céleri, sésame

15

BANANA VEGAN PANCAKES

V

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

→ allergènes : gluten, fruits à coque

8

EXTRAS

ŒUFS BROUILLÉS

4

ŒUF AU PLAT

2

SIROP D'ÉRABLE

1

BEURRE DE CACAHUÈTE

1

BACON

3⁵⁰

HALLOUMI

4

TRUITE FUMÉE

5⁵⁰

HASHBROWN

3

PÂTE À TARTINER MAISON

1

PAIN RÉDUIT EN GLUTEN

1

*option possible GF - LF

**graines DUKKAH / noisettes, coriandre, sésame, cumin, lin, poivre, sel, paprika, charbon

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

Merci de nous prévenir en cas d'allergie



PLATS

KHATCHAPURI PULLED PORK

Un délicieux pain géorgien maison fourré au fromage (mozzarella et cheddar) et de l'épaule de cochon des monts lagast aux épices cuit pendant 7h à basse température.

Accompagné de roquette, de noix de pécan torréfiées, de pickles d'oignon rouge et de pickles de graine de moutarde

→ allergène : gluten – Moutarde – Oeuf – Oignon – Fruit à coque – Lait

14⁵⁰

GRILLED CHEESE & SOUPE

Entre deux tranches de pain de campagne croustillantes, du comté fondu, de l'Abondance et une compotée d'oignon. Accompagné d'une soupe du moment.

→ allergènes : gluten – Lait – Oignon

14

TOAST VEGGIE

VG

Pain de campagne, une crème de chèvre aux herbes, des champignons de Paris snackés, des noix de pécan torréfiées, du chou kale, une sauce tahini citron, des pickles d'oignon rouge et un oeuf mollet BIO bien coulant

→ allergènes : lait, gluten, noisettes, cajou

12⁵⁰

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

Disponible en M / L

6 / 9⁵⁰

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST

VG

Notre cinamon 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 – Amandes

10⁵⁰

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 / **FROMAGE** : d'un fromager de Saint Eustache 74 / **FRUITS ET LÉGUMES** : priorité au local et aux circuits courts / **SIROP D'ÉRABLE** : issu de l'agriculture biologique, il provient directement du Québec.



Ouvert tous
les jours
8:30 – 18:30

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

sla
& ke