CAFÉ

ESPRESSO 2

DOUBLE ESPRESSO 3

AMERICANO/LONG BLACK 3

PICCOLO 2,50

CORTADO 3,50

CAPPUCCINO 4

FLAT WHITE 4,50

LATTE 5

LATTE MACCHIATO 5

MOCACCINO
chocolat & espresso 5

LATTE 30 cl

CHAÏ LATTE
mélange d'épices indiennes
"homemade" 5

PUMPKIN SPICE LATTE
potimarron, canelle, gingembre,
muscade & espresso
"homemade" 5

GOLDEN LATTE
curcuma, gingembre, sucre de coco
"homemade" 5

MATCHA LATTE
thé vert japonais BIO 5,50

CHICO LATTE
100 % sans cafeine 4,50
option possible sans lait 3

CHOCOLAT CHAUD
chocolat sucette: à faire fondre
OU
chocolat premium Colombie 20cl 5

SLOW

POUR-OVER
café filtre avec une grande
clarté aromatique

MUG DE CAFÉ
FILTRE 30 cl 4

V60
≈ 25 cl 5

CHEMEX
≈ 50 cl 9,50

IMMERSION
café filtre avec une belle
puissance aromatique

AERO PRESS
≈ 22 cl 5

LAIT VÉGÉTAL
avoine +0,50
coco +0,80

ICED COFFEE
version glacée +0,50

EXTRA
caramel +0,50
sirop vanille maison +1

THÉ

THÉ NOIR

Earl Grey Bio
bergamote

Douceur d'armande
fruits rouges

45 cl — 4

THÉ VERT

Jardin Majorelle
menthe, rose & fleur d'oranger

Gunpowder
végétal

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

POMMES PRESSÉES — 4

L'A.C.E. carotte, pomme, citron, gingembre — 6

RUBY betterave, pomme, hibiscus — 6

SMOOTHIE PRALINÉ
lait d'avoine, praliné amande et noisette maison et banane — 6

GINGER BOOST concentré au gingembre Slake & citron — 4,50

POTION DE L'HIVER —CHAUD—
citron, miel, gingembre & thym — 5

CITRONNADE
citron & miel — 4

THÉ GLAÇÉ
composition du moment — 4

BOUTEILLE

JUS BOUTEILLE 20 cl
pomme/abricot/pêche/orange — 4,50

BIÈRE 33 cl
LES FUNAMBULES
French lager
Hazy pale ale — 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, avec un régime 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 sourcé auprés 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 (GF)
chocolat & pécan
4

CARROT CAKE
carottes, noix de pécan
5

CINNAMON ROLL
roulé à la cannelle
4

BARRE DE CÉRÉALE (V)
avoine, chocolat, beurre de cacahuète
4

FLAN VANILLE
flan onctueux, vanille naturelle
5

BANANA MUFFIN (V)
banane & noix de pécan
4

FINANCIER PRALINÉ (GF)
praliné amande/noisette maison
3

V = vegan I VG = végétarien I GF = sans gluten I 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

TURKISH EGG (VG)
Flat bread maison, oeuf mollet bio, avec sauce yaourt à l'ail & citron, herbes fraîches et chili oil maison pour une touche relevée et parfumée
→ 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
3,50

KIMCHI DE CHOU
chou chinois, radis Daïkon, carottes, cébettes, ail, gingembre, soja, pommes, piment coréen
→ allergènes : soja, sésame
3

CAROTTES RÔTIES
3

HALLOUMI
fromage de Chypre, cuit à la plancha, avec une texture légèrement grillée
4

CHAMPIGNONS
poêlée de champignons de Paris
2,50

POTIMARRONS RÔTIS
3

V = vegan I VG = végétarien I GF = sans gluten I 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, oeuf
10,50

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

BANANA VEGAN PANCAKES (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

SCONE

SCONE (VG)
Recette secrète de scone transmise par une grand mère de Nouvelle-Zélande, servi avec une noisette de beurre frais et d'une confiture artisanale.
→ allergènes : gluten, lait
7,50

EXTRAS

SIROP D'ÉRABLE — 1	PÂTE À TARTINER MAISON — 1
CHILI OIL MAISON — 1	PAIN RÉDUIT EN GLUTEN — 1
BEURRE DE CACAHUÈTE — 1	BACON — 3,50

*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

BÖREK D'AUTOMNE (VG)

Pâtisserie salée croustillante : une pâte filo garnie de fêta, épinards, butternut, miel, noix et une sauce yaourt. Servie avec une salade verte.

→ allergène : gluten, lactose, sésame, arachide, miel

13,50

SALADE ORIENTALE* (V)

Quinoa aux épices raz el hanout, raisins secs, pois chiche, amandes entières, citron, sauce zhug, grenades, huile d'olive Olio di Serra, avec potimarrons et carottes rôties.

→ allergènes : amande, piment, coriandre

13

QUESADILLA D'AUTOMNE

Dans une tortilla, un effiloché de poulet fermier cuit dans un bouillon de légumes, zhug, cheddar râpé, sauce chipotle, patates douces, oignons frits et cébettes. Servi avec une salade verte.

→ allergènes : gluten, coriandre, piment, lactose

16,50

SHAKSHUKA DU SLAKE* (VG)

Butternut, pulpe de tomates, champignons, épices, pois chiche grillés, fêta, deux oeuf bio, graines de courge, herbes fraiches et une tranche de pain toasté

→ allergènes : gluten, oeuf, lactose

14,50

BOWL

GRANOLA BOWL (VG)

Notre recette de granola, la même depuis 2015, avec du yaourt frais, des fruits frais de saison et du sirop d'érable.
option LF : yaourt végétal +1

→ composition granola : canneberge, raisin sec, avoine, noisette, amande, graine de tournesol et courge, huile de coco, sirop d'agave et d'érable

→ allergènes : gluten, lait, fruits à coque

8

PORRIDGE CHIA COCO VERSION CHAÏ (V)

Délicieux porridge de graines de chia au lait de coco, arômatisé par notre délicieux mélange chaï maison, de noix de pécan, de sirop d'érable et de poire rôties à la canelle.

→ allergènes : soja, pécan

9

Ouvert tous les jours
8:30 – 18:30

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

slake