

CAFÉ

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3
AMERICANO	3
LONG BLACK	3
PICCOLO	2 ⁵⁰
CORTADO	3 ⁵⁰
CAPPUCCINO	4
FLAT WHITE	4 ⁵⁰
LATTE	5
LATTE MACCHIATO	5
MOCACCINO	5
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 cafeine	4 ⁵⁰
option possible sans lait	3
CHOCOLAT CHAUD	
chocolat sucette: à faire fondre	
OU	
chocolat premium Colombie 20cl	5
LONDON FOG	
earl grey infusé, lait mousseux & vanille	4 ⁵⁰

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 ⁵⁰

IMMERSION
café filtre avec une belle puissance aromatique



AEROPRESS
≈ 22 cl

	5
--	---

 LAIT VÉGÉTAL
avoine +0⁵⁰
coco +0⁸⁰

* ICED COFFEE
version glacée +0⁵⁰

+ EXTRA
caramel +0⁵⁰
vanille +1



THÉ

THÉ NOIR	Earl Grey bergamote	45 cl
	Douceur d'Armande framboise, fraise, mûre, hibiscus	4
THÉ VERT	Gunpowder végétal & puissant BIO	
	Jardin Majorelle menthe, fleur d'oranger, rose	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
DETOX concombre, pomme, citron	6
SMOOTHIE HIBISCUS concentré d'hibiscus maison lait de coco, du citron vert et de la banane	6
GINGER BOOST concentré au gingembre Slake & citron	4 ⁵⁰
JALLAB FAÇON SLAKE Une boisson inspirée par notre barista Antho, originaire du Liban : sirop de rose, mélasse de dattes et notre lait d'amande maison.	4 ⁵⁰
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 !

SOURCING TRUITE (Dombes) : fumée maison / **BACON** (Haute-Savoie) : sourcé chez un maître artisan charcutier à Doussard / **ŒUFS BIO** : sourcés en direct chez un éleveur à Marin (74) / **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.

Provenance viande: FRANCE

CAKES

COOKIE pépites de chocolat	3	CINNAMON ROLL roulé à la cannelle	4
BROWNIE (GF) chocolat & pécan	4	SHORT BREAD (V) cacahuète	4
CHEESECAKE vanille & citron	5	FLAN VANILLE flan onctueux, vanille naturelle	5
CARROT CAKE carottes, noix de pécan	5	BANANA BREAD (V) banane, noix de pécan	4
		FINANCIER (GF) amande & fruits	3

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



EGGS

EGG & BACON MUFFIN	English muffin fait par nos soins, un œuf au plat BIO, du bacon fumé de la région, à Doussard, cheddar fondant, graines de lin, courge, tournesol & salade avec pickles d'oignons → allergènes : <i>gluten, lait, œuf, moutarde</i>	14 ⁵⁰
EGG & TRUITE MUFFIN	English muffin maison, notre truite de la région fumée par nos soins, des pousses d'épinards, une sauce hollandaise onctueuse, un mélange d'herbes fraîches, un œuf mollet BIO, pickles, servi avec une salade verte fraîcheur. → allergènes : <i>gluten, lait, œuf, poisson, moutarde</i>	16
TURKISH EGGS (VG)	Notre flat bread maison garni d'un œuf mollet BIO, une sauce labneh, un chili oil parfumé et des herbes aromatiques pour relever le tout. → allergènes : <i>gluten, œuf, lactose, fruits à coque</i>	10 ⁵⁰
EGGS ANYWAY	Assiette à composer : 2 œufs bio: BROUILLÉS* ou AU PLAT* servis avec un pain de campagne toasté. Ajoutez des sides selon vos envies → allergènes : <i>gluten, lait, œuf</i>	6

SIDES

BACON bacon fumé d'une salaison de Doussard, grillé à la plancha	3 ⁵⁰	HALLOUMI fromage de Chypre, cuit à la plancha, avec une texture légèrement grillée	4
TRUITE truite des Alpes fumée par nos soins dans notre fumoir	5 ⁵⁰	HASHBROWN galette de pommes de terre croustillante	3
SAUCISSE saucisse à la "English breakfast", grillée à la plancha pour un goût authentique	4	TARTARE DE TOMATES tomates grappes, oignons rouges, cébettes, cerfeuil et aneth frais.	3
KIMCHI DE TOMATES tomates cerises, cébettes, sesame, soja échalotes, carottes, piment coréen, erable	3	COURGETTE SAUTÉ courgettes sautées, ail frais, citron et menthe fraîche.	3

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

* servi avec graines de lin



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

9⁵⁰

SWEET PANCAKES*

VG

Pour plus de gourmandise, 3 bons pancakes, fruits de saison, amandes effilées, crème vanillée & sirop d'érable.

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

11

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, œufs, lait, fruits à coque (noisette), sésame.

15

PANCAKES TRUITE*

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 BIO, une crème Philadelphia citronnée pour la fraîcheur, échalottes et des graines de Dukkah* pour sublimer le tout

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

16⁵⁰

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 : fruits à coque, gluten

9⁵⁰

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST

VG

Notre brioche perdue faite par notre pâtissière, une crème vanille aux vraies gousses, framboises, groseilles, fraises et pistaches concassées.

→ allergènes : gluten, lactose, pistache

10⁵⁰

EXTRAS

SIROP D'ÉRABLE

1

PÂTE À TARTINER MAISON

1

BEURRE DE CACAHUÈTE

1

PAIN RÉDUIT EN GLUTEN

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

SANDWICH BY SLAKE

Pain brioché maison garni de porc au caramel d'origine France, de chili oil, de concombres, de poivrons marinés et d'herbes fraîches.

→ Option veggie : feta enroulée dans une feuille de brick croustillante

→ allergène : *gluten, lactose, soja, sésame*

15

FLAT BREAD VEGGIE

VG

Notre flat bread maison garni d'un kimchi de tomates cerises aux herbes fraîches et épices, d'un pesto parfumé, de concombre croquant et de feta.

→ allergènes : *gluten, lactose, noix, sésame*

16

TOAST VEGAN

V

Une tranche de pain de campagne grillée, un tartare de tomates aux herbes fraîches, de l'aubergine panée croustillante et une sauce tahini onctueuse qui lie le tout.

→ allergènes : *gluten, sésame, soja*

15⁵⁰

BOWL

GRANOLA BOWL

VG

Notre recette de granola, la même depuis 2015, avec du yaourt frais, des fruits frais de saison & sirop d'érable BIO

→ option LF : yaourt végétal +1

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

8

COCONUT BOWL & CHIA

V

Yaourt coco-soja, graines de chia, sirop d'érable, sirop de vanille maison, noix de pécan croquantes et fruits frais de saison.

→ allergènes : *soja, pécan*

10⁵⁰

SALADE ESTIVALE BY SLAKE

Une salade de riz basmati, du porc au caramel d'origine France fondant, des pickles de radis, des concombres marinés, de la coriandre fraîche, des cébettes, du sésame torréfié et un filet de chili oil pour relever l'ensemble.

→ allergènes : *sésame, soja*

15

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 faites sur place.

→ allergènes : *gluten, lait*

7⁵⁰



Ouvert tous les jours
lun au ven 8:30 - 16:30
Sa 8:30 - 18:30
Di 8:30 - 17:00

Horaire cuisine
7/7 8:30 - 15h

sla
ake