

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	5
chocolat & espresso	5

LATTE 30 cl

CHAI LATTE thé épicé d'Inde "homemade"	5
PUMPKIN SPICE LATTE potimarron, cannelle, gingembre et muscade & espresso	5 ⁵⁰
GOLDEN LATTE curcuma, gingembre, sucre de coco	5
MATCHA LATTE thé vert japonais BIO	5 ⁵⁰
CHICO LATTE 100 % sans caféine option possible sans lait	4 ⁵⁰ 3
CHOCOLAT CHAUD chocolat sucette: à faire fondre OU chocolat premium Colombie 20cl	5
LONDON FOG earl grey infusé, lait mousseux & vanille	5

SLOW

POUR-OVER

café filtre avec une grande
clarté aromatique



MUG DE CAFÉ FILTRE 30 cl

4



V60
≈ 25 cl

5

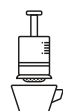


CHEMEX
≈ 50 cl

9⁵⁰

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 betterave, pomme, citron vert, infusion d'hibiscus	6
SMOOTHIE praliné, banane, lait d'avoine → allergène: amande, noisette, avoine	6
GINGER BOOST concentré au gingembre Slake & citron	4 ⁵⁰
POTION DE L'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 !

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 de notre viande: 100 % FRANCE

CAKES

COOKIE pépites de chocolat	3
BROWNIE chocolat & pécan GF	4
CHEESECAKE vanille & citron	5
CARROT CAKE carottes, noix de pécan	5

CINNAMON ROLL roulé à la cannelle	4
SHORT BREAD cacahuète V	4
FLAN VANILLE flan onctueux, vanille naturelle	5
BANANA BREAD banane, noix de pécan V	4

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 : gluten, lait, œuf, moutarde

14⁵⁰

EGG & TRUITE MUFFIN

English muffin maison, notre truite de la région fumée par nos soins, une sauce hollandaise onctueuse, un mélange d'herbes fraîches, un œuf mollet BIO, pickles, servi avec une salade verte fraîcheur.

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

16

TURKISH EGGS

VG

Flat bread maison, oeuf mollet bio, avec sauce yaourt à l'ail & citron, un mélange d'herbes fraîches assaisonnées avec une huile d'olive vierge extra d'Olivo di serra, de noisettes, pickles et chili oil maison

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

10⁵⁰

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 : gluten, lait, œuf

6

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

SAUCISSE

saucisse à la "English breakfast", grillée à la plancha

4

KIMCHI DE CHOU

Kimchi de chou chinois et radis Daikon, carottes, cébettes, ail, gingembre, soja, pommes & piment coreen

2⁵⁰

HALLOUMI

fromage de Chypre, cuit à la plancha, légèrement grillée

4

HASHBROWN

galette de pommes de terre croustillante

GF 3

CHAMPIGNON

poelée de champignons

2⁵⁰

POTIMARRONS ROTIS

3

CAROTTES ROTIES

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 SALÉ

(VG)

Notre brioche maison façon pain perdu, accompagnée d'une crème de champignons, d'une poêlée de champignons, d'un œuf mollet BIO, de noisettes croquantes et d'herbes fraîches.

→ allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque (noisettes)

14⁵⁰

FRENCH TOAST

(VG)

Notre brioche maison façon pain perdu, accompagnée d'une crème vanillée maison, d'un confit de myrtilles et de noisettes caramélisées façon chouchou.

→ allergènes : gluten, lait, œuf, fruits à coque (noisettes)

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

QUESADILLA D'AUTOMNE

Une tortilla d'effiloché de poulet fermier français mariné, patate douce, cheddar râpé, zhug et sauce chipotle, oignons frits et de la cébette, servi avec une salade verte & pickles d'oignon

→ allergènes : gluten, lait
→ contient: coriandre, piment

16⁵⁰

SALADE VEGAN ORIENTALE

GF V

Un mélange de quinoa, pois chiches, raisins secs et amandes entières, accompagné de potimarron et carottes rôties, zhug, grenade, citron et huile d'olive vierge extra Olio di Serra.

→ allergènes : fruits à coque (amandes)

13

SHAKSHUKA D'AUTOMNE

VG

Butternut, pulpe de tomates, champignons et épices, accompagnés de pois chiches grillés, feta, noisettes, œuf BIO, graines de courge et herbes fraîches. Servie avec du pain toasté.

→ option pain réduit en gluten disponible
→ allergènes : œuf, lait, gluten

14⁵⁰

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 coco-soja +1
→ allergènes : gluten, lait, fruits à coque

8

PORRIDGE CHIA COCO

GF VG

Un porridge de graines de chia au lait de coco, accompagné de poires pochées à la cannelle, sauce chocolat, caramel et noisettes concassées.

→ allergènes : fruits à coque (noisettes)

9

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