

CAFÉ

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

LATTE 30 cl

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

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 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

POMMES PRESSÉES 35 cl	4
L'A.C.E. 35 cl carotte, pomme, citron, gingembre	6
LE GREEN 35 cl Pomme, poire, citron, persil et cannelle	6
SMOOTHIE 35 cl composition du moment	6
GINGER BOOST 35 cl concentré de gingembre Slake, thym & citron	4 ⁵⁰
POTION HIVER 35 cl — CHAUD citron, miel, concentré de gingembre Slake & thym	5
THÉ GLAÇÉ 35 cl composition du moment	4

BOUTEILLE

JUS BOUTEILLE 20 cl pomme abricot	4 ⁵⁰
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 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 par nos soins 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.

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 ⁵⁰

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

13⁵⁰

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

14⁵⁰

EGG & SMOKED TROUT MUFFIN

English muffin maison, sauce hollandaise, fondue de poireaux, truite de la région fumée par nos soins, un œuf mollet BIO, baies roses & une salade verte fraîcheur.

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

15

TURKISH EGG

Œuf mollet bio, avec yaourt à l'ail & citron, ciboulettes, sumac et chili oil maison pour une touche relevée et parfumée. Servi avec une tranche de pain toastée.

VG

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

9

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

5⁵⁰

SIDES

BACON

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

3⁵⁰

TRUITE

truite des Dombes fumée par nos soins dans notre fumoir

5⁵⁰

HALLOUMI

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

4

ACHARDS DE LÉGUMES

Mélange de légumes (chou, oignons, carottes, gingembre, ail et piment) légèrement pimenté et vinaigré

2⁵⁰

HASHBROWN

galette de pommes de terre croustillante

3

CHAMPIGNON

champignon de Paris

2⁵⁰

SALADE VERTE

Salade verte, avec graines de courges et de lin, oignons rouges cebola marinés

2⁵⁰

PATATE DOUCE

Morceaux de patate douce rôtie au paprika

3⁵⁰

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 torréfiées, crème montée & sirop d'érable.

→ allergènes : gluten, lait, fruit à coque

10⁵⁰

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

14

SMOKED TROUT PANCAKES*

Notre version à la truite fumée (pas de saumon à notre carte, pour des raisons éthiques). 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

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

CONFITURE

1

CHILI OIL MAISON

1

HALLOUMI

4

TRUITE FUMÉE

5⁵⁰

BACON

3⁵⁰

HASHBROWN

3

PÂTE À TARTINER MAISON

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

BURGER FAÇON SLAKE

Bun aux graines fait maison, achard de légumes (chou, carottes, épices), effilochés de porc des monts Lagast cuit à basse température, cantal entre deux et une sauce bbq maison.

Version Veggie possible avec oeufs brouillés

→ allergène : *gluten – lactose – oeuf – soja – sésame – tournesol*

15

CHEESY TOAST & SOUPE

VG

Sur une tranche de pain de campagne croustillante, de la fourme de Montbrison et de la poire. Accompagné de la soupe du moment.

→ allergènes : *gluten – lait*

13

TOAST VEGGIE

VG

Sur une tranche de pain de campagne, un houmous au satay, des patates douces rôties, des pickles de courge kabocha, des noisettes torréfiées et concassées, un oeuf mollet et de la feta.

Version vegan possible avec des champignons

→ allergènes : *lait – oeuf – gluten – cachouète – fruit à coque*

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*

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 – fruits à coque*

10⁵⁰

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*

7⁵⁰



Ouvert tous
les jours
8:30 – 18:30

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

sla
ake