

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

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

9⁵⁰

IMMERSION

café filtre avec une belle
puissance aromatique



AEROPRESS

≈ 22 cl

5

LAIT VÉGÉTAL

avoine +0⁵⁰

coco +0⁸⁰

ICED COFFEE

version glacée +0⁵⁰



THÉ

THÉ NOIR	Earl Grey bergamote	45 cl
	Rukeri nature	
THÉ VERT	Sencha végétal & puissant BIO	4
	Fleur de balata Oolong, roïboos, fleurs & cardamome	
	Jardin Majorelle menthe, fleur d'oranger, rose	
	Detox BIO Maté, pu erh, citron, citronnelle	
INFUSION	Remède de grand-mère romarin, anis, menthe, basilic, thym & sauge	4
	Rooibos My Little Sunshine citron & fruit de la passion	

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	
BIÈRE 33 cl	4 ⁵⁰
LES FUNAMBULES	
blonde	
Hazy IPA	
CIDRE 33 cl	6
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		BRIOCHE ROLL
pépites de chocolat	3	cinnamon OU cardomome roll
BROWNIE		4
chocolat & pécan	4	BARRE POP CORN
CHEESECAKE		chocolat, praliné pop corn
vanille & citron	5	et pop corn caramélisé
CARROT CAKE		2 ⁵⁰
carottes, noix de pécan	5	CRÉATIONS
FLAN VANILLE		D'autres pâtisseries sont
vanille	5	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 : <i>gluten, lait, œuf, moutarde</i>	12 ⁵⁰
EGG & BACON MUFFIN BENEDICTE	English muffin, sauce hollandaise, hashbrown un œuf mollet bio, sumac et oignons frits & bacon de la région. Accompagné d'une salade verte. → allergènes : <i>gluten, lait, œuf, moutarde</i>	14 ⁵⁰
EGG & SMOKED TROUT MUFFIN (VG)	English muffin maison, sauce hollandaise, pousses d'épinards, truite élevée, de la reégion, fumée par nos soins, un œuf mollet BIO, graines de courge & tournesol → allergènes : <i>gluten, lait, œuf, poisson, moutarde</i>	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 : <i>gluten, lait, œuf, fruits à coque</i>	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 : <i>gluten, lait, œuf</i>	5 ⁵⁰

SIDES

BACON		HASHBROWN
bacon fumé d'une salaison de Doussard, grillé à la plancha	3 ⁵⁰	galette de pommes de terre croustillante
TRUITE		CHAMPIGNON
truite des Alpes fumée par nos soins dans notre fumoir	5 ⁵⁰	champignon de Paris
HALLOUMI		SALADE VERTE
fromage de Chypre, cuit à la plancha, avec une texture légèrement grillée	4	mesclun, pickles, vinaigre de framboise, moutarde, graines de lin, courge & tournesol

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



PANCAKES

JUST PANCAKES*	Classique, simple et indémodable, 3 pancakes ultra moelleux, du bon sirop d'érable et une noisette de beurre → allergènes : gluten, lait, œuf	8 ⁵⁰
SWEET PANCAKES*	3 bons pancakes, des fruits frais de saisons, éclats de noisettes, crème montée & sirop d'érable → allergènes : gluten, lait, fruit à coque	10 ⁵⁰
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	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	HALLOUMI	4
ŒUF AU PLAT	TRUITE FUMÉE	5 ⁵⁰
SIROP D'ÉRABLE	HASHBROWN	3
BEURRE DE CACAHUÈTE	PÂTE À TARTINER MAISON	1
BACON	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 cuitependant 7h à basse température.

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

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

→ allergènes : ait, gluten, noisettes, cajou

12⁵⁰

BOWL

GRANOLA BOWL 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 Notre cinnamon roll façon pain perdu, surmonté d'éclats de noix de pécan, d'un caramel 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
s ke