

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 mélange d'épices indiennes "homemade"	5
GOLDEN LATTE curcuma, gingembre, sucre de coco "homemade"	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

SLOW

POUR-OVER
café filtre avec une grande
clarté aromatique



MUG DE CAFÉ
FILTRE 30 cl



V60
≈ 25 cl



CHEMEX
≈ 50 cl

IMMERSION
café filtre avec une belle
puissance aromatique



AEROPRESS
≈ 22 cl

LAIT VÉGÉTAL
avoine +0⁵⁰
coco +0⁸⁰

ICED COFFEE
version glacée +0⁵⁰

+ EXTRA
caramel +0⁵⁰
vanille +1



THÉ

45 cl

THÉ NOIR	Earl Grey bergamote Douceur d'Armande Fruits rouges	4
THÉ VERT	Gunpowder végétal & puissant BIO Farandole Jasmin, hibiscus, violette London calling citron gingembre	4
INFUSION	Remède de grand-mère romarin, anis, menthe, basilic, thym & sauge Rooibos My Little Sunshine citron & fruit de la passion	4

JUS

boisson maison 35 cl

SMOOTHIE Hibiscus, banane, lait de coco, citron vert	6
GINGER BOOST concentré de gingembre Slake & citron	4 ⁵⁰
THÉ GLACÉ MAISON voir composition avec l'équipe	4
CITRONNADE citron, sirop de miel	4 ⁵⁰
JALLAB FAÇON SLAKE Une boisson créée par notre barista Antho, originaire du Liban : sirop de rose, mélasse de raisins et notre lait d'amande maison	4 ⁵⁰

BOUTEILLE

JUS BOUTEILLE 25 cl pomme/pêche/abricot/or- ange	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 auprès 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 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
FINANCIER amande & fruits	(GF) 3
BANANA MUFFIN banane & pécan	(V) 4

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

→ 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

3⁵⁰

COURGETTE SAUTÉ

courgettes sautées, ail frais, citron et menthe fraîche.

3

SALADE VERTE

Salade verte, avec graines de courges et de lin

2⁵⁰

HALLOUMI

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

4

TARTARE DE TOMATES

tomates grappes, oignons rouges, cébettes, cerfeuil et aneth frais.

3

KIMCHI DE TOMATES

tomates cerises, cébettes, sésame, soja, échalotes, carottes, piment coréen, sirop d'érable

→ allergènes : soja, sésame

3

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*

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, œuf*

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*

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

EXTRAS

SIROP D'ÉRABLE	1
CHILI OIL MAISON	1
CONFITURE	1
BEURRE DE CACAHUËTE	1

BACON	3 ⁵⁰
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

BLT FAÇON SLAKE

Pain de mie shokupan de chez Antoinette, bacon fumé de la région, tomates confites, salade iceberg, cream cheese, concombre, beurre de cacahuètes. Servi avec une salade verte.

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

14

FLAT BREAD VEGGIE

VG

Notre flat bread maison garni d'un kimchi de tomates cerises aux herbes fraîches et épices, d'un pesto maison parfumé, de concombre et de feta. Servi avec une salade verte.

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

15⁵⁰

LA GRECQUE DU SLAKE

VG

Crème de fêta citronnée à la menthe, concombre croquant, kimchi de tomates cerises, olives Peranzana des Pouilles, focaccia maison et huile d'olive vierge extra d'Olio di serra.

→ allergènes : *gluten, sésame, soja*

14

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

CHIA PUDDING COCO

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

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
8:00 – 18:00

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

sla
ake