

## Boissons chaudes:

Espresso, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso, grand crème, cappuccino	5,6 €
Chocolat chaud	5,6 €
Café Filtre	3 €
Chai latte, Chai tea (La main noire)	6,5 €
Matcha latte	6,5 €
Café frappé	7 €
Latte frappé	8 €
Supplément extra shot espresso	1 €

## Thés Sélection « L'Autre thé bio » 6 €

**Lapsang souchong fumé:** thé Chinois fumé à la racine de pin

**Earl grey Royal:** thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet

**Thai kio Royal:** thé de Thaïlande récolté à la main

**Ruby Oolong:** cultivé en altitude à 1500m, oxydé & torréfié

**Grand jasmin bio:** thé vert au jasmin

**Rooibos vanille:** thé rouge à la vanille, sans théine

**Darjeeling yanki tea:** fruité, notes amandées et vanillées

## Thés Japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

**Sencha:** thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C

**Genmaicha:** thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant

**Sobacha:** graines de sarrasin grillées

## Infusions glacées « L'Autre thé bio » 50cl 7 €

**Cœur Grenadine:** pomme, fraise, figue, framboise, cynorhodon

**A l'ombre:** pomme, menthe, citronnelle, fleur d'hibiscus, citron

## Kombucha « Archipel » bio 33cl 7 €

**Thé Ceylan du Kenya**

**Feuilles de clémentine**

## Boissons fraîches

**Eaux:** 33cl Perrier, ½l Evian, ½l Badoit, 1l Orezza 5/8 €

**Sodas:** Coca-Cola, Coca Zéro, ginger beer, tonic 6 €  
limonade Lorina

**Schorle:** rhubarbe ou citron, gingembre 7 €

**Citronnade maison:** citron, sucre, menthe, concombre 7 €

**Jus de fruits pressés:** orange, pamplemousse, citron 6 €

**Jus de fruits artisanaux:** pomme, abricot 6 €

**Jus de tomate artisanal BIO:** selon arrivage (E.&J.E Constantin) 8 €

**Cidre artisanal Breton:** Cidrerie du Leguer 33cl 9 €

**Bière IPA sans alcool:** Brasserie du mont Salève 33cl 8 €

## Super Jus 9 €

**Recharge:** pomme, orange, carotte, gingembre

**Detox:** épinards, concombre, granny smith

**Antioxi:** ananas, banane, kiwi, gingembre

De 12h à 16h00

## formule 30€ + supp cocktail 12€

une boisson chaude

un plat au choix

comptoir à pâtisserie à volonté

## formule enfant 12€

Un petit jus de fruit

un poulet fritt-frites ou coquillettes jambon

comptoir à pâtisserie à volonté

## A la carte

Oeufs bio à coque, toast de pain d'épeautre, comté

Rivoire Jacquemin 24 mois, pâte de coing artisanale 15 €

Oeufs Benedict, poitrine fumée ou truite fumée 17 €

Oeufs brouillés, avocat, crème crue, œufs de saumon 16 €

Avocado toast, ricotta fouettée, légumes verts 15 €

Smashburger 18 €

bœuf, cheddar, pickles, oignons, sauce secrète

*Extra steak & cheddar* +5 €

*Extra bacon* +3 €

Fried chicken burger 18 €

Coeur de laitue, poulet croustillant avocat, citron vert 17 €

Assiette verte 16 €

Tomates anciennes, burrata des Pouilles 18 €

Granola maison, yaourt grec, fruit frais, miel 12 €

Pancake, crème fontainebleau, fruits rouges 12 €

Pâtisserie du Comptoir 5 €

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques