

# Nos Boissons

## ● BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,5 €
Double espresso	3 €
Allongé	2 €
Café filtre	3 €
Café noisette	1,8 €
Café crème - Latte	3 €
Cappuccino	4,5 €
Chocolat chaud	4 €
Thé Bio Palais des Thés	4 €
<i>Thé noir English breakfast ou Thé vert à la menthe</i>	
Infusion Bio Palais des Thés <i>verveine</i>	4 €

L'alcool est servi uniquement accompagné d'un plat. Merci :)

## ● BOISSONS FROIDES

Eau minérale <i>Evian 50cl</i>	3,5 €
Eau gazeuse <i>Badoit 50cl</i>	3,5 €
Coca Cola 33cl	3,5 €
Coca Cola Zéro 33cl	3,5 €
Limonade bio 33cl <i>Citron-citron vert, Nature</i>	3,5 €
Jus de fruits bio 25cl <i>Pomme, Orange, Fraise-Framboise</i>	3,5 €
Sirop à l'eau <i>Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise</i>	1,5 €
Diabolo <i>Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise</i>	3,5 €
Thé glacé maison	4,5 €
Latte glacé	3,5 €
Café glacé	2 €

## ● ALCOOLS

Bière La Parisienne <i>Blonde, Blanche, IPA</i>	4,5 €
Vin de Loire Anjou <i>rouge ou blanc</i>	Verre /bouteille 5,5 € / 25€

# À La carte

## • PLATS

13 €

### Croque NCM

- Pain de mie, confit d'oignons, poivrons marinés, oeuf, ossau iraty, pesto de tomates séchées, avec ou sans lard fumé et sa salade composée

(gluten, moutarde, lactose, oeuf)

### Salade du jour de la cheffe

- Voir ardoise

### Plat du jour de la cheffe

- Voir ardoise

*Tout est préparé chaque jour, dans notre cuisine, par notre équipe de jeunes sous la supervision de notre cheffe. Nous privilégions un approvisionnement par des circuits courts, avec des produits majoritairement issus de l'agriculture biologique, ou raisonnée, et français. La carte évolue au rythme des saisons.*

## • ENTRÉES

6,5 €

### Gaspacho du moment

- Voir ardoise

### Entrée du jour de la cheffe

- Voir ardoise

### Assiette de Charcuterie

(Porc origine France ; lactose, moutarde)

### Assiette de fromages

- et sa gelée de thé *Les petits pots d'Alice*

6,5 €

## • DESSERTS

### Fromage blanc

- Sur un lit de miel, fruits de saison et son granola fait maison

(lactose, fruits à coque, sésame, œufs, traces de : gluten, soja, moutarde, lupin)

### Salade de fruits de saison

### Clafoutis aux fruits de saison

(lactose, gluten, œuf, fruits à coque)

### Assiette de fromages

### Dessert du moment

Cookie (lactose, gluten, œufs, fruits à coque)

3€

Cake sucré (lactose, gluten, œufs, fruits à coque)

3€

# Nos formules

21 €

*Notre Formule Déjeuner*

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

7,5 €

PETIT DÉJ' GOURMAND

Boisson chaude au choix  
*café, thé, infusion, chocolat chaud, cappuccino*



Jus de fruits Bio au choix 25cl  
*pomme, orange, fraise/framboise*



Cookie (lactose, gluten, œufs, fruits à coque)

ou

Cake sucré (lactose, gluten, œufs, fruits à coque)

PETIT DÉJ' FRUITE

9,5 €

Boisson chaude au choix  
*café, thé, infusion, chocolat chaud, cappuccino*



Jus de fruits Bio au choix 25cl  
*pomme, orange, fraise/framboise*



Fromage blanc

- *Sur un lit de miel, fruits de saison et son granola fait maison*

(lactose, fruits à coque, sésame, œufs, traces de : gluten, soja, moutarde, lupin)

## bon appétit