

café

- expresso 2.80€
- allongé 2.80€
- américano 4.20€
double expresso+eau
- double expresso 3.80€
- cappuccino 4.90€
- café latte 4.90€
- shot expresso + 1€

thé

tea time

THÉ DAMMANN
voir carte des thés
5.50€

latte 6€

Golden latte
Curcuma, épices, lait

Chai latte
Cardamome, Cannelle, gingembre, poivre,
lait
Chai latte vanille
Cannelle, Gingembre, vanille, lait

Latte rose
Expresso, sirop de rose, lait

Latte pistache
Expresso, sirop de pistache, lait

Latte violette
Expresso, sirop de violette, lait

Latte vanille
Expresso, sirop de vanille, lait

LAIT D'AVOINE +1€

SUPP LAIT CHAUD OU FROID + 0,50 €
OU SUPP EAU CHAUDE + 0,50 €

soft

- Orange pressée 6€
- Thé glacé maison 5.50€
- Thé glacé pêche 5.50€

Jus de fruit :
6€

- fraise
- pomme
- abricot
- pomme framboise
- pamplemousse
- jus d'orange

Jus pétillant :
6€

- rhubarbe
- pomme

COCA OU COCA ZÉRO
4.80€

50 cl OU 1l
minérale OU gazeuse
4.5€ / 8 €

chocolat

Chocolat 5.50€

Chocolat 4 épices 6€

chocolat, cannelle, clous de girofle, noix de
muscade, gingembre

Chocolat blanc 6€

Chocolat blanc noisettes grillées 6.50€

Chocolat gourmand 7.50€

(chocolat blanc / chocolat / chocolat 4
épices / chocolat beurre de cacahuètes)
crème chantilly et topping gourmand

Chocolat beurre de cacahuètes 6.50€

chocolat et beurre de cacahuètes

matcha 6€

Matcha latte au choix :
thé matcha Dammann
sirop Monin au choix

- Nature
- Violette
- Rose
- Noisette grillée
- Vanille
- Noix de coco

bulles

Bière blonde de Reims 6.50€

Bouteille de Champagne
Le Mesnil Blanc de Blanc
100% Chardonnay
50€

formule brunch

UN PLAT SUCRÉ

+

UN PLAT SALÉ

+

UNE BOISSON CHAUDE

lait d'avoine + 1€
chocolat gourmand +2€

+

THÉ GLACÉ MAISON OU
JUS DE POMME

orange pressée : + 2€

29€

mercredi - samedi

8h30 - 15h

côté salé

EGG BRIOCHE 13€

2 toasts de brioche, cheddar, écrasé d'avocat, 2 œufs mollets
sauce hollandaise, bouquet de salade

+2€ saumon fumé +2€ bacon caramélisé +2€ pain sans gluten +3€ poulet pané

LA MIMOSA 13€

Pain de campagne, cream cheese, œuf mimosa, thon, roquette,
œuf mollet, sauce hollandaise, bouquet de salade

+2€ pain sans gluten

LE FOUFOU 14€

Façon croque, pain brioché, cheddar, écrasé d'avocat, épinards sautés,,
oignons frits, bacon caramélisé, bouquet de salade

encore + de bacon caramélisé +2€, pain sans gluten + 2€

AMANDADO TOAST 13€

Pain de campagne, purée d'amande, avocat écrasé, zaatar, ricotta,
grenades, amandes, œuf mollet et sa sauce hollandaise,
bouquet de salade

+2€ saumon fumé +2€ bacon caramélisé +2€ oeuf mollet sauce hollandaise +2€ pain sans gluten

LE CHOUCOU 14€

Croque au pain de campagne, oignons rouges caramélisés, tombée
d'épinards, effiloché de poulet rôti, brie, sauce: ricotta beurre de
cacahuètes, bouquet de salade

+2€ pain sans gluten

MENU KIDS 10€

Une assiette composée de :

Poulet pané, avocat, œuf mimosa, brie, gâteau chocolat et fruits

+ un sirop de fraise ou un jus de pomme

+ un ticket de manège (Carrousel place Condorcet)

côté sucré

PANCAKES PISTACHIO 12€

Pancakes à la pistache, sauce chocolat blanc, pépites de
chocolat blanc, pistaches hachées, banane et fruits de
saison

PANCAKES LOVER 11€

Pancakes moelleux sauce au choix :

chocolat ou sirop d'érable,

banane, fruits de saison, cacahuètes caramélisées

SMOOTHIE BOWL 10 €

Smoothie banane, fruits rouges et noix de coco,
granola, noix de coco râpée, banane et fruits de
saison

BRIOCHE NUTS 12€

Brioche perdue toastée façon crunchy,
caramel beurre salé, noisettes entières et
hachées, banane et fruits de saison

BRIOCHE GOURMANDE 11€

Brioche perdue toastée , pâte à tartiner,
banane et fruits de saison, cacahuètes
caramélisées

GOURMANDISE

AU CHOIX SUR LE BUFFET