

# Spécialités au café



## Chaudes

<b>Espresso/Allongé</b>	
Kenya	2€
Éthiopie	2,5€
<b>Double espresso</b>	4€
<b>Mocha</b>	3,5€
<b>Capuccino</b>	3,5€
<b>Honey Latté</b>	5€
Shot de café, mousse de lait d'avoine, miel de fleur, cannelle	
<b>Dirty Chaï Latté</b>	5€
Shot de café, Chaï, lait mousseux, miel	

## Froides

<b>Cappucino frappé</b>	4€
<b>Latté macchiato glacé</b>	4,5€
Shot de café, lait, sirop au choix : Macadamia, vanille, brownie ou café	
<b>Tiramisu Latté</b>	5€
Shot de café, lait, crème mascarpone, chocolat en poudre	

# Boissons chaudes

<b>Chocolat chaud maison</b>	4€
<b>Chocolat chaud viennois maison</b>	5€
<b>Thés/Infusions Kusmi Tea</b>	3,5€
<b>Chaï Latté</b>	4,5€
Thé Earl Grey, cannelle, cardamome, gingembre, mousse de lait	
<b>Matcha latté</b>	5,5€

# Nos plats

## Salés

<b>Pancakes Américains</b>	14€
Pancakes maison, oeufs brouillés, sauce cheddar au paprika, lard crispy, salade, pickles	
<b>Grill cheese Montagnard</b>	13€
Pain toasté, reblochon, écrasé de pomme de terre, jambon sec, salade, pickles	
<b>Toasté végétal</b>	13€
Pain de seigle toasté, houmous, légumes de saison glacés, pois chiche crispy au paprika, pesto de fanes de carottes, salades, pickles	
<b>Gaufre sweet &amp; spicy</b>	14€
Gaufre maison, effiloché de poulet, fondue de poireaux, spicy mayo, patates douces croustillantes, salade, pickles	
<b>Bol de granola</b>	13€
Yaourt grec, granola aux graines de courges, choux fleur rôtis au miso, purée de choux fleur et pommes de terre, halloumis grillés, pickles de choux fleur	

## Sucrés

<b>Pancakes Cinnamon Roll</b>	7€
Pancakes maison, pommes rôties à la cannelle, caramel, pécan caramélisé	
<b>Financier hivernal</b>	8€
Financier maison, crème mascarpone vanille, coulis de clémentine, clémentine	
<b>Pistache Lover</b>	9€
Brioche Toasté, crème mascarpone pistache, praliné de pistaches, sirop érable	
<b>Brownie gourmand</b>	8€
Brownie maison, sauce chocolat, crème montée, chouchou noix de pécan	
<b>Banana bread</b>	7€
Part de banana bread, sauce au beurre de cacahuètes, pépites de chocolat, noisettes grillées	

# Boissons alcoolisées

<b>Mocha Espresso Martini</b>	9€
Vodka, liqueur de café, liqueur de chocolat, espresso	
<b>Camélia</b>	9€
Liqueur de fleur de Sureau, cranberries, prosecco	
<b>AOC Crémant de Loire - 12cl / 75cl</b>	5,5€ / 28€
<b>Bière artisanale - 33cl</b>	5,5€
Brasserie Les Brasseurs Solognots	

## Softs

<b>Thé glacé du moment</b>	3,5€
N'hésitez pas à nous demander !	
<b>Limonade aromatisée</b>	4€
Limonade, purée de fruits au choix (Framboise, pêche, pomme verte, citron), crème montée vanille	
<b>Jus de fruit de Manse - 25cl</b>	4,5€
Abricot, Pomme/Framboise, Fraise, Orange, Tomate, Pomme	
<b>Coca Cola - 33cl</b>	3,7€
<b>Eau minérale Thonon - 75cl</b>	4,2€
<b>Eau pétillante Vals - 33cl / 75cl</b>	3,6€ / 4,2€

formule  
**BRUNCH DU JOUR**  
à voir sur l'ardoise !  
(Hors Week-end)