



Espresso	2	THE BIO TERRA ETICA	3
Americano	3	Vert : Saint James Valley - Sri Lanka	
Cappuccino	4	Earl Grey : Pôtong - Himalaya	
Latte / Flat White	4	Rooibos : Wupperthai - Afrique du Sud	
Vanilla Latte	4	Ghai Latte par La Main Noire	4
Café Glacé	4	Dirty Ghai Latte par La Main Noire	5
		Matcha Latte	5
		HOT RAW CHOCOLATE	4
Double Shot / Plant Milk / Version VEGAN	+1		



JUS BIO	5
THE GLACE BIO & MAISON	4
CITRONNADE BIO & MAISON	4

Goca Gola 33cl Classic / Zero	4
Ginger Beer BIO 33cl Soda Naturel fait à Biarritz	5
CHILLED CBD 25cl Soda Naturel au CBD	5

Sélection de VINS NATURELS & BIO

BULLES / BLANC / ROSE / ROUGE

Verre	4	Gallia Lager 5,5% 25cl 3.5 50cl 6
Bouteille	21	Gallia IPA 4,3% 25cl 3.5 50cl 6



	COCKTAIL CANETTE	10
à partir de 16h <----		

GUAC & CHIPS	6	HOUMOUS	6
-------------------------	----------	----------------	----------



BRUNCH TOUS LES JOURS 19

FORMULE	1 Plat
	+ 1 Boisson Chaude
	<i>sup : Chai Latte +1 / Dirty Chai Latte +2 / Matcha Latte +1</i>
	+ 1 Jus BIO / Citronnade / Thé Glacé ou Soda

LES PLATS

Avocado Toast, Houmous de Saison
add : Saumon Gravlax +4 / Avocado +2 / Feta +2 / Bacon +2

Sabich' & Pita
houmous de pois chiche, tahini, aubergine grillée, oeuf dur mariné, salade Israélienne & graines de courge torréfiées sur un délicieux pain pita à l'huile d'olive
add : Saumon Gravlax +4 / Avocado +2 / Feta +2

Pancakes, Crème de Yoghurt & Fruits de Saison
add : Granola Maison +1

Pancakes, Bacon & Eggs
servis avec sirop d'érable bio
add : Saumon Gravlax +4 / Avocado +2 / Feta +2 / Bacon +2

Grilled Cheese
pain du boulanger toasté, poulet fermier poché, cheddar affiné, oignons rouges confits maison, salsa verte
add : Oeuf au plat +1 / Avocado +2 / Bacon +2