



Antipasti

Dip de haricots blancs

Tartinade de haricots blancs au tahini, piment doux fumé, focaccia

6€



Tacos de chou rouge

Tacos de chou rouge, cream cheese aux noix de cajou, chou rouge fermenté, coriandre

6€



: Vegan



Focacce

Funghi

Champignons snackés, mayo, coleslaw de chou rouge, pickles de concombres

9,5€



Rapa Rossa

Betteraves marinées, ricotta aux câpres & agrumes, chou kale, pickles d'oignons rouges

9,5€



Piatti

Lasagna

Lasagnes à la courge et crème gorgonzola

12,5€

Celeri rave et sarrasin

Celeri rave rôti, sarrasin, houmous de betteraves, huile aux herbes, olives taggiasche

12,5€



Dolci

Limone

Biscuit noisettes torréfiées, lemon curd

6€

Panna cotta

Panna cotta végétale, caramel miso, fruits secs caramélisés

6€



Pâtisseries de Mathilde au comptoir

1,5 - 4€

Notre restaurant est labellisé écotable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.

Coucou,
nous utilisons beaucoup de graines et de fruits secs dans la cuisine,
merci de nous indiquer vos allergies à la prise de commande 😊

MATSA CAFFÈ C'EST AUSSI DES ATELIERS DE DÉCOUVERTE CULINAIRE ET DES DÎNERS LE JEUDI SOIR



Pâtes Fraîches

Jeudi 8 décembre



Dîner

Jeudi 17 novembre
Jeudi 1 décembre
Jeudi 15 décembre



Cocktails

Jeudi 24 novembre

A vos réservations !



Caffetteria

Espresso / lungo	2€	Cappuccino	4€
Doppio espresso	3€	Latte	4,5€
Americano	3€	Flat white	4,5€
Espresso macchiato	2,5€	Mocaccino	4,5€
V60 (café filtre)	3,5€	Ciocolata Calda	4,5€
Option glacée	+0,5€	Extra shot	+1€
		Lait d'Avoine	+0,5€

Thés & Infusions

Thés & infusions de Pauline "Vrac Ethical Tea" 3,5€

Thé vert genmaicha, thé vert menthe, thé noir Magao, thé noir Hangzhou, verveine citronnée, summer rooibos

Rooibos au CBD de chez Jane Hemphouse 4,5€

Chai latte maison 5€



Formule petit déjeuner

Espresso + Orange pressée +
pâtisserie au choix

= 8€

+2€ pour les boissons lactées,
thés et V60

Les Gâteaux

Bliss ball pleine d'énergie 1,5€



Cookies chocolat & amandes 3€



Moelleux au citron 3,5€

Baci di dama 3€

Brownies sans gluten 4€



Pâtisseries de Mathilde au comptoir

Boissons maison

Cocktail de fruits du moment 25cl	5€
Citronnade à la menthe 25cl	3,5€
Kombucha aromatisée 25cl	3,5€
Citron chaud au miel, curcuma et gingembre 25cl	4€



Autres boissons sympas

LES EAUX EN VERRE

Abatilles plate / pétillante 33cl	2,5€
Abatilles plate / pétillante 75cl	4€

LES PÉTILLANTES BIO

Leamo Cola 33cl	3,5€
Leamo Limonade 33cl	3,5€
Leamo Ginger beer 25cl	3,5€

Bière sans alcool de Darwin 33cl 4,5€

Les Alcoolisées

CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Cidre brut	6,5€
Le poiré	6,5€

BINOUZES (33CL)

Blanche passion, brasserie PIP	6,5€
Pale Ale, brasserie Chapote	6,5€
Super Blonde, brasserie PIP	6,5€



LE VINS DES COPAINS

Le Canon de la Goulue, 2021, nature VDF, Blaye, gouleyant et fruité		
Le Gabier, 2019, bio AOC Côtes de Bordeaux, aromatique et gourmand		

VERRE 14CL

BOUTEILLE 75CL

5€ 25€

4,5€ 24€

La cabane dans les vignes, 2021, bio AOC Bordeaux, vif, rond et fruité		
--	--	--

4€ 22€

Le gris gris, 2021 AOC Côtes du roussillon, élégant et ensoleillé		
---	--	--

4€ 22€

BAR À SPRITZ

Le classique

Aperol
8€

Le sureau

St Germain
10€

Le violet

Amer artisanal
10€

Les rouges

Le blanc

Le rosé