

Antipasti

Entrées délicieuses pour commencer votre repas : à partager ou pas ;)

Pommes de terre grenaille

Pommes de terre grenaille rôties, huile aux herbes, mayo piquante 6€

Carottes fanes rôties

Carottes fanes, cream cheese aux noix de cajou, noisettes 6€

Focacce

Sandwichs toastés dans notre pain focaccia maison. Accompagné d'une salade.

Zucchini

Courgettes snackées, mayo citronnée, chiffonade fenouil / menthe, pickles de concombres 11€



Rapa rossa

Betteraves rouges, ricotta au piment fumé, jeunes pousses, pickles de betteraves chiogga 11€

Cantine végétarienne aux accents italiens

 Vegan

 Sans Gluten

Pain focaccia maison sur demande pour accompagner vos assiettes

-10% sur nos plats à emporter

Piatti



Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Fregola sarda, pesto de petits pois, légumes de printemps, pecorino pepato, olives taggiasche 13€

L'assiette du mois

Lentilles corail, chou vert braisé, houmous au curcuma, pickles d'oignons rouges 13€

Dolci

Tiramisu classico

Plus besoin de vous le présenter ;)

6€



Panna cotta végétale

Panna cotta végétale, praliné noisettes, fraises



Pâtisseries de Mathilde au comptoir

3 à 4€



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

**MATSA CAFFÈ C'EST AUSSI
DES DÎNERS TOUS LES JEUDIS SOIR**

Aperitivo
Assiettes à partager
(ou pas hihì)
Cocktails
De l'amore



À 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	+0,5€
		Lait d'Avoine	+0,5€

Thés & Infusions

Thés & infusions de Pauline "Vrac Ethical Tea"	3,5€
<small>Thé vert torréfié, thé vert menthe, thé noir Hangzhou, thé noir à la rose, infusion souci et camomille, infusion verveine citronnée</small>	
Rooibos au CBD de chez Jane Hemphouse	4,5€
Chai latte maison	5€



Les Gâteaux

 Torta caprese: moelleux au chocolat à la poudre d'amandes	4€
 Cookie du moment	3€
Baci di dama: biscuit noisettes et coeur de nocciolata	3€

Formule petit déjeuner

Espresso + Orange pressée + pâtisserie au choix

= 8€

+2€ pour les boissons lactées, thés et V60

Boissons maison

Jus frais du moment 25cl	5€
Orangeade sanguine à l'hibiscus 25cl	4€
Infusion glacée - soucis, camomille, romarin - 25cl	4€



Autres boissons sympas

LES EAUX EN VERRE

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

LES CHARITEA BIO 33CL

Limonade orange sanguine	3,5€
Community cola	3,5€
Mate citron	3,5€

Les Alcoolisées

CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Cidre brut	6,5€
Le poiré	6,5€

BINOUZES (33CL)

Blanche passion, brasserie PIP	6,5€
Super IPA, brasserie PIP	6,5€
Super Blonde, brasserie PIP	6,5€



LE VINS DES COPAINS

Domaine de Verquière, 2021, bio
AOC Côtes du Rhône, gouleyant et fruité

VERRE 14CL

5€

BOUTEILLE 75CL

26€

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

bouteille 50cl

4,5€

19€

Les Capucines, 2022, bio

VDF, Corbières, élégant et ensoleillé

5€

26€

BAR À SPRITZ

Le classique

Aperol

8€

Le sureau

St Germain

10€

Le violet

Amer artisanal

10€