

Antipasti

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

Burratina

Burratina (125gr), artichauts rôtis, pangrattato

11€

Dip de betteraves

Dip de betteraves, huile de sésame, graines de tournesol

6€

Focacce

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

Zucchini

Courgettes grillées, chiffonnade fenouil menthe, mayo, pickles d'oignons rouges

12,5€

Funghi

Emincé de champignons bruns, mayo aux herbes, chou rouge fermenté, pickles de concombres

12,5€

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Crème de petits pois, asperges vertes, petits pois, pickles de radis, pecorino pepato

14€

L'assiette du mois

Lentilles vertes, courgettes snackées, sauce tahini, pickles d'oignons rouges, dukkha

13,5€

Cantine végétarienne aux accents italiens

 Vegan

 Sans Gluten

Tous nos plats et notre focaccia sont préparés au jour le jour, rupture de stock possible ;)

Merci de nous indiquer vos allergies !

-10% sur nos plats à emporter



Dolci

Sablé lemon curd

Sablé aux graines de tournesol, lemon curd, fenouil

6€

Comme une pavlova

Meringues végétales, rhubarbe, fraises, crème à l'orgeat

Pâtisseries de Mathilde au comptoir

3,5€ - 4€



Boissons maison

Jus frais du moment 25cl

5€

Citronnade à la menthe 25cl

4€



Autres boissons sympas

LES EAUX EN VERRE

Abatilles plate / pétillante 33cl 3€

Abatilles plate / pétillante 75cl 4€

LES CHARITEA BIO 33CL

Limonade orange sanguine 4€

Mate citron 4€

Les Alcoolisées

BAR À SPRITZ

Le classique

Aperol

8€

Le sureau

St Germain

10€

Le violet

Liqueur de cassis

9€



LE VINS DES COPAINS

La Quille de Blaye, 2021, bio
AOC Côtes de Blaye, 100% Merlot, souple

VERRE 14CL

5€

BOUTEILLE 75CL

26€

La Cabane dans les vignes, 2022, bio
AOC Bordeaux, vif, rond et fruité

4,5€

24€

Les Complices, 2022, bio
IGP, pays d'Hérault, ensoleillé et épicé

4,5€

24€

CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Cidre brut 5,5€

Le poiré 5,5€

BINOUZES (33CL)

Blanche, brasserie LBF 5,5€

IPA, brasserie LBF 5,5€

Blonde, brasserie LBF 5,5€



Caffetteria



Vegan



Sans Gluten



Espresso / lungo	2€
Doppio espresso	3€
Americano	3€
Espresso macchiato	2,6€
Cappuccino	4,1€
V60 (café filtre)	4€

Latte	4,6€
Flat white	4,6€
Mocaccino	4,6€
Ciocolata Calda	4,6€
Matcha latte	5€
Golden latte maison	5€

Option frappée +0,5€

Extra shot +0,5€

Lait d'Avoine **Gratuito**

Thés & Infusions

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

Thé vert menthe
Thé noir Assam , thé noir Earl grey
Infusion verveine citronnée
Infusion fenouil, citronnelle, menthe poivrée
Sobacha: sarrasin torréfié

Chai latte maison 5€



FORMULE PETIT DEJ

De 9h à 11h30

8€

Espresso + Orange pressée
+ gâteau au choix

+2€ pour les boissons lactées, thés et V60

FORMULE BRUNCH

De 10h à 14h30

22€

Tartine focaccia
Tahini, chou fermenté au fenouil, salade d'herbes
oeuf mollet ou houmous

+

Jus du moment ou citronnade

+

Gâteau au choix

+

Boisson chaude au choix

Les Gâteaux



Gâteau mascarpone citron 4€



Cookies du moment 3,5€

Baci di dama: biscuit amandes
et coeur de nocciolata 3,5€

Croissant pur beurre
de chez qu4tre qu4rt 2,2€

