

Antipasti

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

Bruschetta

Focaccia grillée, ricotta, tomates cerise rôties, olives taggiasche, basilic

10€

Dip de maïs



Dip de maïs, épices cajun, amandes torréfiées

6€

Focacce

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

Pomodoro



Tomates cœur de bœuf, salsa verde, mayo, salade croquante

12,5€



Melanzana

Aubergines rôties à l'ail, ricotta, tomates confites, roquette

12,5€

Piatti



Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

14€

Farfalle, crème de poivrons, poivrons rôtis, ricotta, olives taggiasche, aneth

Version vegan: ricotta aux amandes

L'assiette du mois

13,5€

Burratina, tomates ananas et coeur de boeuf, salade romaine, croûtons de focaccia épécés, huile aux herbes

Dolci

Coppa gelato / affogato +1€

Glace vanille, praliné noisettes, croustillant noisettes sarrasin

6€



Abricots rôtis

Abricots rôtis, crème fouettée infusée à la focaccia, pangrattato sucré

Moelleux aux amandes



Moelleux aux amandes, huile d'olive, framboises



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

Boissons maison

Jus frais du moment 25cl

5€

Citronnade à la framboise 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 (11,5€ hors formule)

Tahini, carottes fermentées
au gingembre et sumac, salade,
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€