

Antipasti

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

Dip de carottes



Dip de carottes au sirop d'agave, noisettes torrifiées

6€

Burratina

Burratina, tomates séchées, roquette, huile verte

11€

Focacce

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

Zucchini



Courgettes snackées, coleslaw de chou blanc, mayo au piment fumé, pickles de concombres

12,5€



Brocolina



Fleurettes de brocolis rôties, chou kale, mayo au citron grillé, pickles de brocolis

12,5€

Dolci

Coppa gelato / affogato +1€

Glace vanille, praliné noisettes, croustillant noisettes

6€



Torta caprese



Gâteau au chocolat à la poudre d'amande, crème fouettée aux céréales torrifiées

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

Piatti



Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

14€

Sauce de tomates fraîches à l'ail, mozzarella di bufala, huile aux herbes, basilic

L'assiette du mois



13,5€

Aubergines rôties fondantes, pois cassés, crème cacahuètes épicée, salade d'herbes, oignons frits

Moelleux aux amandes



Moelleux aux amandes et à l'huile d'olive, prunes d'ente, condiment sucré aux olives taggiate

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

DIEM, château Tire pé

AOC Bordeaux, 100% Merlot, souple et fruité

VERRE 14CL

5€

BOUTEILLE 75CL

26€

La Cabane dans les vignes, 2022, bio

AOC Bordeaux, vif et rond

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€	Latte	4,6€
Doppio espresso	3€	Flat white	4,6€
Americano	3€	Mocaccino	4,6€
Espresso macchiato	2,6€	Ciocolata Calda	4,6€
Cappuccino	4,1€	Matcha latte	5€
V60 (café filtre)	4€	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 vert jasmin
Thé noir Assam, thé noir Earl grey
Infusion verveine citronnée
Infusion fenouil, citronnelle, menthe poivrée

Chai latte maison 5€



FORMULE PETIT DEJ

De 9h à 11h30

8€

Espresso + jus ou citronnade
+ 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€

