

## Antipasti

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

### Dip gorgonzola

Crémeux au gorgonzola, noix, persil et sa focaccia

6€

### Carpaccio de betteraves

Carpaccio de betteraves, ricotta aux amandes, vinaigrette au sésame, amandes torréfiées

6€

## Focacce

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

### Finocchio

Fenouil fondant au soja, taleggio, pickles d'oignons rouges

12,5€

### Funghi

Emincé de champignons au persil et à l'ail, mayo, coleslaw de chou rouge, pickles de concombres

12,5€

## Dolci

### Coquinerie d'automne

Fromage blanc de la ferme, poires snackées, croustillant noisettes et miel de châtaignier

6€

### Ganache chocolat

Ganache végétale au chocolat, croustillant au miso

### Les pâtisseries du comptoir

Cookies du moment



3,5€

Baci di dama

Gâteau mascarpone citron



4€

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€

Crème de carottes, carottes rôties à l'agave, sauge frite, croustillant tournesol et noisettes

### L'assiette du mois



13,5€

Lentilles, chou fleur rôti, crème tahini, condiment à l'estragon, pickles d'oignons rouges



# Boissons maison

Jus frais du moment 25cl

5€

Citron chaud au miel, curcuma et gingembre 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 citron chaud  
+ 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 citron chaud

+

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€