

Antipasti

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

Bruschetta poires gorgonzola

Bruschetta à la crème gorgonzola, poires, noix et vinaigre balsamique

8€

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€



Les pâtisseries du comptoir

Cookies du moment 3,5€
Baci di dama 4€
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

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

14€

L'assiette du mois

Lentilles, chou fleur rôti, crème tahini, condiment à l'estragon, pickles de chou fleur

13,5€

Ganache chocolat

Ganache végétale au chocolat, croustillant au miso

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€
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 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€