



Matsa
— CAFFÈ —



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 !

Focacce

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

Sedano

12,5€

Coleslaw de celeri et pommes vertes, mayo, parmigiano, pickles d'oignons rouges

Broccolo



Brocolis snackés, mayo épicée, chou kale massé au citron, pickles de brocolis

Antipasti

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

6€

Patates douces rôties



Patates douces rôties, ricotta d'amandes, cranberries et huile aux herbes

Dip de haricots blancs



Dip de haricots blancs au tahini, piment doux fumé, noisettes

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Crème de potimarron et gorgonzola, potimarron rôti à l'agave, pangrattato à l'ail, huile aux herbes

14€

L'assiette du mois



Petit épeautre, chou vert grillé, crème spicy cacahuètes, granola salé, pickles d'oignons rouges

13,5€

Dolci

Coquinerie d'automne #2

Pomme tatin, fromage blanc de la ferme, croustillant noisettes

6€

Ganache chocolat



Ganache végétale au chocolat, croustillant au miso

Notre restaurant est labellisé 3 macarons écotable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.



écotable®

Les boissons de la maison

Jus frais du moment 25cl 5€

Citron chaud au miel, curcuma et gingembre 25cl 4€

Les autres boissons

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 épice

4,5€

24€

CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Cidre brut 5,5€

Le poiré 5,5€

BIRRE (33CL)

Blanche, brasserie LBF 5,5€

IPA, brasserie LBF 5,5€

Blonde, brasserie LBF 5,5€



Caffetteria

Cafés torréfiés avec passion par l'Alchimiste à Darwin



Vegan



Sans Gluten

Espresso / lungo	2€
Doppio espresso	3€
Americano	3€
Espresso macchiato	2,6€
Cappuccino	4,1€

Latte macchiato	4,6€
Flat white	4,6€
Ciocolata calda	4,6€
Mocaccino	5€
V60 (café filtre)	4€

Option frappée +0,5€

Extra shot +0,5€

Lait d'avoine **Gratuito**

Thés et infusions

Thés & infusions sélectionnés par Pauline
"Vrac Ethical Tea" 4€

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€

Matcha latte 5€

Golden latte maison 5€

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 quatre quart	2,2€

La tartine salée

De 9h à 12h

Tahini, légumes fermentés,
salade,

oeuf mollet
ou
houmous 

11,5€

Notre restaurant est labellisé 3 macarons écotable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.





Nos formules

FORMULE PETIT DEJ

De 9h à 11h30

9€

Un peu de douceur pour bien commencer la journée

Un double espresso ou un americano

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

(+2€ pour les boissons lactées, thés et V60)

FORMULE BRUNCH

De 9h à 14h30

22€

Le meilleur du Matsa caffè dans une formule plaisir

La tartine focaccia

Tahini, légumes fermentés, salade,
oeuf mollet ou houmous (vegan)

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

+

Une boisson chaude au choix