



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.

Funghi



Émincé de champignons rôtis à l'ail et au persil, mayo, salade croquante, pickles de concombres

13€

Zucchini



Courgettes grillées, chiffonnade fenouil menthe, mayo, pickles d'oignons rouges

Antipasti

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

Dip de betteraves



Dip de betteraves, huile de sésame, graines de tournesol

6€

Mozzarelina di bufala

Billes de mozza, artichauts rôtis, pangrattato

10€

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Farfalle, crème de petits pois, asperges vertes, petits pois, radis, pecorino

14€

L'assiette du mois



Lentilles vertes, courgettes snackées, crème de haricots blancs et tahini, pickles d'oignons rouges, dukkah

Dolci

Financier amandes



Financier aux amandes et à huile d'olive, lemon curd, pamplemousse

6€

Comme une pavlova



Meringues végétales, fraises, crème à l'orgeat

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.



Les boissons de la maison

Jus frais du moment 25cl	5€
Citronnade à la framboise 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 épicé

4,5€

24€

CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Cidre brut 5,5€

Le poiré 5,5€

BIRRE (33CL)

Blanche, brasserie LBF 5,5€

IPA, Effet Papillon 5,5€

Blonde, Effet Papillon 5,5€

Rouge

Blanc

Rosé



Caffetteria

Café torréfié avec passion par l'Alchimiste à Darwin



Vegan



Sans Gluten

Espresso / lungo	2€	Latte macchiato	4,6€
Doppio espresso	3€	Flat white	4,6€
Americano	3€	Ciocolata calda	4,6€
Espresso macchiato	2,6€	Mocaccino	5€
Cappuccino	4,1€	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€	Chai latte maison	5€
<i>Thé vert menthe, thé vert jasmin</i>		Matcha latte	5€
<i>Thé noir Assam, thé noir Earl grey</i>		Golden latte maison	5€
<i>Infusion verveine citronnée</i>			
<i>Infusion fenouil, citronnelle, menthe poivrée</i>			
<i>Rooibos à la lavande</i>			

Les gâteaux

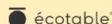
Gâteau mascarpone citron	4€
Cookies du moment	3,5€
Baci di dama: biscuit amandes et coeur de nocciolata	3,5€
Croissant pur beurre de chez quatre quart	2,2€

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