



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.

Melanzana

Aubergines rôties à l'ail, ricotta, tomates confites, roquette

13€

Zucchini



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

Antipasti

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

Haricots verts aïoli



Haricots verts, aïoli, câpres, salsa verde

6€

Mozzarelina di bufala



Mini mozza di bufala, tomates cerise, fraises, aceto balsamico, basilic

11€

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Pesto de courgettes et amandes, ricotta citronnée, amandes croustillantes au curcuma, olives taggiasche

14€

L'assiette du mois



Salade de pommes de terre grenaille, tomates cerise, aubergines rôties, pickles d'oignons rouges, salade d'herbes

Dolci

Summer pop



Polenta caramélisée, framboises, pop corn

6€

Tiramisu fraises sureau

Tiramisu, sirop de fleur de sureau, fraises

Coppa gelato / affogato (+1€)



Glace vanille, praliné noisettes, croustillant noisettes

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€

VINI

DIEM, château Tire pé

AOC Bordeaux, 100% Merlot, souple et fruité

VERRE 14CL

5€

BOUTEILLE 75CL

26€

Chateau du Tuquet, 2021, bio

AOC Bergerac, frais, minéral et vif

5€

26€

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, 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€

*Thé vert menthe, thé vert jasmin
Thé noir Assam, thé noir Earl grey
Infusion verveine citronnée
Rooibos à la lavande*

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

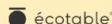
De 9h à 12h

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.



écotable®



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