



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.

Pomodoro



Tomate cœur de bœuf, salsa verde, mayo, salade croquante

13€

Zucchini #2



Courgettes grillées, mayo au citron brûlé, roquette, pickles de concombres

Antipasti

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

Dip de maïs



Dip de maïs, épices cajun, amandes torréfiées

6€

Burratina

Gaspacho de tomates, burratina, croutons, basilic, huile verte

11€

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

Sauce de tomates fraîches à l'ail, mini mozza di bufala, huile aux herbes, basilic, tomates cerises

14€

L'assiette du mois



Aubergines rôties, pois cassés, crème cacahuètes épicée, salade d'herbes, pickles d'oignons, oignons frits
(option sans gluten)

Dolci

Panna cotta



Panna cotta, melon, sirop basilic gingembre

6€

Abricots rôtis



Moelleux aux amandes, abricots rôtis, crème fouettée au thym

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

Domaine Montgilet, 2020
VDF, 100% Chenin, frais et floral

Les Complices, 2022, bio
IGP pays d'Hérault, ensoleillé et épice

VERRE 14CL

5€

5€

4,5€

BOUTEILLE 75CL

26€

26€

24€

Rouge

Blanc

Rosé

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€



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>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

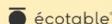
De 9h à 12h

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

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

+

Une boisson chaude au choix