



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.

Pomodoro



Tomate coeur 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 infusée aux feuilles de figuier, figues blanches compotées

6€

Tartelette aux céréales



Crèmeux avoine et prunes du moment
(option sans gluten)

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€

Domaine Montgilet, 2020

VDF, 100% Chenin, frais et floral

5€

26€

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€
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
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 cioccolato	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.





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