



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.

Cipolla

Oignons caramélisés, taleggio, persil, noisettes et pickles d'oignons rouges

14€

Cavolfiore



Chou fleur grillé, mayo au piment doux fumé, chou kale massé et pickles

14€

Dolci

Coquinerie d'automne



Pomme tatin, fromage blanc de la ferme, croustillant noisettes

6€

Antipasti

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

Dip de haricots blancs



Crème de haricots blancs au piment doux fumé, huile aux herbes, croustillant tournesol

6€

Poireaux vinaigrette



Poireaux rôtis, vinaigrette cacahuètes, oignons frits

6€

Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

La pasta du mois

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

14€

L'assiette du mois



Gratin de pommes de terre au thym, ail et muscade, crème au piment doux fumé, salade d'herbes, pickles d'oignons rouges

14€

Ganache chocolat



Ganache chocolat, croustillant cacao, fleur de sel

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	5,5€
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 12,5CL

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

5€

26€

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

 Torta caprese: gâteau chocolat et poudre d'amandes	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

Focaccia, tahini,
légumes du moment,

oeuf
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 du moment,
oeuf ou houmous (vegan)

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

+

Une boisson chaude au choix