



## 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.

### Carotina



Carottes rôties à l'aneth et baies roses, mayo au citron brûlé, sucrine, pickles d'oignons rouges

14€

### Scarmozino

Blettes fondues aux oignons, scarmoza fumée, pesto d'amandes au citron et herbes

14€

## Tiramisu della casa

Tiramisu, croustillant noisettes

6€

## Financier amandes



Financier aux amandes, pomme rôtie, praliné noisettes et sarrasin



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.

## Antipasti

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

### Choux de Bruxelles grillés

Choux de Bruxelles grillés, huile spicy 6€ cacahuètes, mayo spicy

### Dip de carottes



Dip de carottes rôties aux 4 épices et huile verte, servi avec notre focaccia (ou nos crackers sans gluten) 6€

## Piatti

Plats originaux et colorés à se lécher les babines !

### La pasta du mois

Brocolis grillés, crème blanche au citron, copeaux de ricotta sèche, noisettes torréfier, câpres 14€

### L'assiette du mois



Lentilles vertes, potimarron rôti, crème cacio e pepe, huile aux herbes et pickles d'oignons rouges 14€

## Dolci

# Les boissons de la maison

Jus frais du moment 25cl 5,5€

Citron chaud au miel, curcuma et gingembre 25 cl 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

BOUTEILLE 75CL

5€

26€

Rouge

#### Domaine Montgilet, 2020

VDF, 100% Chenin, frais et floral

5€

26€

Blanc

#### Les Complices, 2022, bio

IGP Pays d'Hérault, ensoleillé et épice

5€

26€

Rosé

### CIDRE FILS DE POMME (33CL)

Le 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€
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"

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

4€	Chai latte maison	5€
	Matcha latte	5€
	Golden latte maison	5€

## Les gâteaux

Torta caprese: gâteau chocolat et poudre d'amandes

Cookies du moment

Baci di dama: biscuit amandes et coeur de noccilata

Croissant pur beurre de chez quatre quart

4€

3,5€

3,5€

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.

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

Focaccia, tahini, légumes du moment,  
oeuf ou houmous (vegan)

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

+

Une boisson chaude au choix