



**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.

### Carotina



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

14€

### Scarmozino

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

14€

## Antipasti

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

### Choux de Bruxelles grillés

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

### 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 torréfiées, câpres 14€

### L'assiette du mois

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

## Dolci

### Tiramisu della casa

Tiramisu, croustillant noisettes

6€

### Financier amandes

Financier aux amandes, pomme rôti, 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.



# 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

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)

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€

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

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

+

Le jus du moment

+

Un gâteau au choix

+

Une boisson chaude au choix