

Fresh.

(Pour commencer simple. Et bon.)

Limonade maison	citron	4,50€
Limonade matcha		6,50€
Ice-tea maison	citron et gingembre	4,50€
Ice-tea de saison	selon le goût du moment	4,50€
Soda maison	fraise / fruits rouges / mangue	5,00€
Kombucha Jarr	passion / pêches yuzu	5,50€
Spa	plate ou pétillante	2,50€
Pepsi / Pepsi zéro		3,20€

Les cafés. ✱

(Bien serré, bien aimé)

Espresso	2,80€
Double espresso	3,20€
Lungo	3,50€
Espresso Machiatto	3,50€
Cortado	3,70€
Cappuccino	3,90€
Flat White	4,20€
Latte	4,50€

Latte & exceptions

(Des couleurs, du thé, des épices et du lait)

Chai Latte	4,50€
Pumpkin Spicy Latte	4,50€
Ube Latte	5,50€
Matcha Latte	5,50€
Hojicha Latte	Thé vert grillé, boisé et aromatisé 5,00€
Genmaïcha Latte	Thé vert matché à du riz grillé 5,00€
Ube Matcha Latte	8,50€
Chocolat Chaud	6,00€

Twistez-le!

Lait végétal	avoine - amande - coco	0,50€
Shot de café		1,50€
Glacé		0,50€
Coulis de fruits maison	fraise - fruits rouges - mangue	1,00€
Sirop	noisette - caramel - amande - vanille - pomme cannelle	0,50€

Thés

(Quelque chose de bien chaud)

L a g e	Matcha		4,90€
	Hojicha	Thé vert grillé, boisé et aromatisé	4,50€
	Genmaicha	Thé vert matché à du riz grillé	4,50€
	Thé Menthe fraiche		4,50€
	Thés	Vert Jasmin - Pêche de vigne - English breakfast	3,20€

Bières

(Belges, donc bonnes.)

Duvel	Blonde forte 33cl	6,00€
Vedett	Extra Pilsner 33cl	4,90€
Vedett	Extra white 33cl	5,20€
Vedett	Extra IPA 33cl	5,50€

Vins et bulles.

(Juste un verre, ou peut-être plus.)

		12,5cl	75cl
Blanc	Chardonnay "Les Peyrautins"	6,00€	30,00€
Rosé	Gris rosé "Le français"	6,00€	30,00€
Rouge	Carignan vieilles vignes "Obscurité"	6,00€	30,00€
Cava	Cava D'Oriell Brut	6,50€	33,00€



Milamores, c'est l'équilibre parfait entre trois origines d'exception : Brésil, Guatemala et Éthiopie torréfié par Torrefactory. En tasse, il offre une belle rondeur, des notes de chocolat, noisette, fruits rouges et fruits à noyau.

Le matin, tranquille.

(tout ce qu'il faut pour te réveiller du bon pied)

8h à 10h45

- ✓ Croissant ou couque au chocolat, baguette artisanale, confiture griotte, beurre maison demi-sel et praliné noisettes. 12,90€
- ✓ Oeufs au coeur coulant, comté de la Fromagerie Saint-Michel, tranches de tour de main, confiture griotte, beurre maison demi-sel. 13,50€
- ✓ Assiette du matin, avocat, saumon fumé, œufs brouillés, ricotta & tranches de tour de main. 14,50€

8h à 15h

- ✓ Granola maison, yaourt blanc, pudding de graines de chia, pommes caramélisées à la cannelle, noix de pécan croquantes, miel. 12,50€
- ✓ Açaï, granola maison, banane caramélisée, beurre de cacahuète, gruée de cacao et coco râpée. 13,50€
- ✓ Flocons d'avoine au lait d'amande et cannelle infusée, banane caramélisée, éclats de noix, praliné noisettes. 11,50€

Un peu de sucre.

(pour l'équilibre, évidemment)

8h à 15h

- ✓ Pain perdu, glace vanille de Madagascar, coulis de caramel, tout simplement. 10,50€
- ✓ Pain brioché doré, ganache au chocolat de la Maison Ducobu, glace au caramel, crumble cacao. 14,50€
- ✓ Pain brioché doré, crème mascarpone légère façon Tiramisu, espresso corsé, cacao en poudre. 14,50€

Entre 11h et 14h, on déconnecte pour de vrai. Pas d'ordi, juste des cafés et des conversations.

COFFEE CLUB

désordres

Quelque chose de salé.

(parce qu'on ne vit pas que d'amour et de café)

11h à 15h

✓ Pain au levain croustillant, yaourt blanc citronné, avocat, roquette, œuf poché, feta émiettée, herbes fraîches, grenade, le tout en désordre. 15,50€

Focaccia moelleuse garnie de saumon fumé, ricotta fouetté, aneth frais, œuf poché, crème d'avocat et flocons de piment. 16,50€

Tranche de levain, pommes caramélisées, chèvre fondant, lardons grillés, salade de blé, éclats de noix et miel. 16,50€

✓ Pain d'épeautre, fromage de Jura de la fromagerie Saint-Michel, onions caramélisés, moutarde à l'ancienne. 14,50€

✓ Aubergines rôties, crème de fêta, huile d'harissa, coriandre fraîche, grenades, fêta émiettée et pain au levain. 16,90€

✶ ✶ Patate douce snackée et caramélisée, servie sur un lit de houmous libanais signé Au Zawtar, avec pois chiches, roquette, tomates marinées au vinaigre de vin rouge, échalote et coriandre. 17,00€

Et si tu en veux plus...

Oeufs brouillé ou sur le plat 3€ - Saumon 4€ - Avocat 2,50€
Ricotta 3,50€ - Houmous 3,50€ - Pain au levain 2,00€

Pour les kids

(petites portions, grands sourires)

8h à 15h

Croque Monsieur avec pain brioché, gouda jeune et jambon de Paris avec sauce secrète. 9,50€

Et pour les adultes... on fait pas de jaloux! + 2,50€
(avec du pain au levain)



sans gluten



végétarien

COFFEE CLUB

désordres