

Le matin, tranquille.

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

8h à 10h45

✓ Tranche de levain avec crème de ricotta et confitures de cerises. 8,50€

✓ Tranche de levain et avocat coupé finement, et ses épices, tout simplement. 8,50€

Deux tranches, zéro regret! 14,50€

✓ 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, oeufs brouillés, ricotta & tranches de tour de main. 14,50€

✓ Turkish Egg façon Désordre : crème de yaourt frais, oeufs pochés, huile piquante et pain au levain. 14,50€

✓ Granola maison, yaourt blanc, graines de chia, creux de fruits rouges confits, myrtilles & filet de miel. 11,50€

✓ 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€

Notre comptoir de viennoiseries

(ça c'est toute la journée, évidemment)

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 émietlée, herbes fraîches, grenade, le tout en désordre. **15,50€**

Pain de seigle toasté, cream cheese à la ciboulette, radis croquants saumon fumé et aneth. **16,50€**

Brioche snackée, stracciatella, petits pois et haricots fins, chips de chorizo. **14,50€**

Sandwich d'hiver Désordre, garni de tranches de pastrami, moutarde à l'ancienne, raclette de la Fromagerie Saint-Michel et oignons caramélisés. **14,50€**

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

Focaccia moelleuse, stracciatella crémeuse, crème de pistache et fines tranches de mortadelle, pistaches concassées. **16,50€**

Et si tu en veux plus...

Oeufs brouillé ou sur le plat **3€** - Saumon **4€** - Avocat **2,50€**
Ricotta **3,50€** - Stracciatella **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

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€
Babyccino	3,00€

Latte & exceptions

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

Chai Latte	4,50€
Pumpkin Spicy Latte	4,50€
Red Velvet Latte	4,70€
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	De la Maison Ducobu 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	noisettes - caramel - amande - vanille	0,50€

Thés

(Quelque chose de bien chaud)

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

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, noisettes, fruits rouges et fruits à noyau.

désordres

COFFEE CLUB

Ce qui fait envie avant même de lire la carte.

(nos gourmandises du jour)

Croissant	3,50€
Couque au chocolat	3,50€
Pavé de Waterloo	5,50€
Roll	
cannelle	5,00€
praliné gianduja	5,20€
spéculoos	5,20€
Part de cakes	
nature	4,90€
citron	4,90€
chocolat	5,20€
Cookies	
pécan et chocolat au lait	5,50€
brookie 100% chocolat	6,00€
Flan	
à la vanille de Madagascar	7,00€

Un peu de sucre.

(pour l'équilibre, évidemment)

Granola maison, yaourt blanc, graines de chia, creux de fruits rouges confits, myrtilles & filet de 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€
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€