

MENU

GLUTEN &
LACTOSE FREE



Selon les saisons, la composition de certains pancakes peut varier. On ne sert que les produits frais de qualité. Et on les sert avec amour !

FOOD



PANCAKES SALÉS 17€

VITE, SAUMON-NOUS

Salade, saumon fumé, guacamole, avocat mariné sauce soja, crème coco, chantilly citron et graines de sésame

“APPUIE SUR LE CHAMPI”

Champignons, épinards, emmentale, brie, miel et noix

BELLA VITA (FEAT DIAM'S)

Salade, tomates, pesto, mozzarella, mascarpone aux tomates séchées, cecina, origan et vinaigre balsamique

YES WEEK END

Salade, oeuf au plat, fromage, pickles, oignons confits, bacon de boeuf/poulet, jalapeños et sauce barbecue

(+SUPPLÉMENT = 2€)

PANCAKES SUCRÉS 12€

LE ZESTE GOURMAND

Lemon curd, zeste de citron, meringue et gelée bergamote

LE POM'CAKE

Compotée de pommes, chantilly, pommes caramélisées

LE ROUGE CROQUANT

Praliné pistache, coulis de fruits rouges, fruits rouges et pistaches caramélisées

LE SHOW'COLAT

Ganache au chocolat, crumble noisettes et chantilly fève de tonka

12€

COCKTAILS / MOCKTAILS

MOJITO / VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert (+ Rhum)

ESPRESSO MARTINI / VIRGIN ESPRESSO MARTINI

Café torréfié, vanille de Madagascar (+ Vodka)

FLORAL / VIRGIN FLORAL

Pamplemousse, framboise et fleur de sakura (+ Gin)

HERBAL / VIRGIN HERBAL

Menthe, concombre et poivre blanc du benja (+ Gin)

MOSCOW MULE / VIRGIN MULE

Gingembre, miel et fleur d'oranger (+ Vodka)

9€

DRINKS

CLASSIQUES

EAU..... 3,50€

Plate / gazeuse

LIMONADE..... 4,20€

Violette / citron vert / framboise hibiscus

CHAUDES

ESPRESSO..... 2,30€

Café torréfié en Italie, arôme riche, petit format

DOUBLE ESPRESSO..... 3,50€

Deux doses de café torréfié en Italie, arôme riche

THÉ..... 4€

Thé noir bergamote orange / thé blanc rose framboise / thé vert menthe

TISANE..... 4€

Verveine menthe / aux épices / camomille et fleur d'oranger

LUNGO..... 4,10€

Espresso allongé, café riche, intense et velouté

MACCHIATO..... 4,50€

Espresso, légère mousse de lait pour un contraste parfait

HOT CHOCOLATE..... 4,50€

Délice chocolaté, crémeux et chaud, un câlin onctueux

SPÉCIALES (CHAUDES)

PEANUT CREAM LATTE..... 6€

Lait d'avoine, beurre de cacahuète, café riche, chantilly

BASIC CAPUCCINO..... 6€

Lait d'avoine, espresso corsé et chantilly

AMANDE MATCHA LATTE..... 6,50€

Matcha anatae, lait d'amande, touche de douceur

AVOINE MATCHA LATTE..... 6,50€

Matcha anatae, lait d'avoine crémeux, douceur subtile

BIÈRES

GRISSETTE BIO..... 4,50€ (25cl)

Bière blonde biologique de haute fermentation sans gluten

MONGOZO..... 5,40€ (25cl)

Bière blanche exotique sans gluten

L'OFFRE ÉTUDIANTE

UN PANCAKE
Sucré ou salé



LIMONADE

15€



MENU ENFANT

UN PANCAKE FOURRÉ
Jambon sans nitrite,
emmental



10€

LIMONADE



UN PANCAKE SUCRÉ
Chocolat, chantilly



MATCHA
ANATAE



CAFÉ DE
SPÉCIALITÉ



LISTE DES ALLERGÈNES

FRUITS À COQUES

OEUFS

SOJA

CRUSTACÉS

POISSONS

GRAINES DE SÉSAME

SULFITES

MOUTARDE

ARACHIDES

