



# M E N U

• É T É 2 0 2 1 • N U M É R O 7 •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

## Petit-Déjeuner & Brunch

Servi avec du beurre bio, pâtes à tartiner bio et confitures bio

### PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 10

pain au chocolat bio ou croissant bio, pain et baguette bio, jus de pomme bio ou jus d'orange et boisson chaude classique bio

• avec un œuf à la coque bio 12.5

### BREAKFAST BOWL 12

œufs brouillés bio, taboulé de quinoa, avocat, concombre, salade mixte, ciboulette, coriandre et sauce tomate à l'harissa

### MANHATTAN 11

saumon fumé, yaourt entier bio, salade mixte, œuf à la coque bio, pain et baguette bio

### PAIN PERDU 8

à base de notre brioche, servi avec fruits de saison et crème épaisse.

## BRUNCH 19

pain au chocolat bio ou croissant bio, pain et baguette bio, œuf à la coque bio, boisson chaude classique et choix entre jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

### CHOIX ENTRE:

#### LE FERMIER

servi avec un assortiment de jambon et fromage

#### LE PÊCHEUR

servi avec du saumon fumé et du yaourt entier bio

• avec un verre de Crémant d'Alsace bio 4.65

## Céréales, Fruits Frais & Yaourt

### GRANOLA PARFAIT 7

fruits frais, choix entre : yaourt entier bio ou yaourt végétal au soja bio

### DÉLICE DE CHIA 7

pudding aux graines de chia fait maison, yaourt végétal bio au soja, granola bio, chocolat, myrtilles et framboises

### SALADE DE FRUITS FRAIS 5

## Oeufs

Tous nos œufs sont bio

### TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 13

servi avec avocat, tomates cerises, pesto rosso bio et coriandre

### ŒUFS À LA COQUE (1 OU 2) 4 | 6

servis avec une sélection de pains bio

### ŒUFS BROUILLÉS 8

servis avec une sélection de pains bio

• avec bacon 11

• avec du guacamole maison 11

• avec saumon fumé 12

### PAIN PERDU 8

Rien ne se perd, tout se transforme. Nos boulangers reprennent une recette traditionnelle et réconfortante.

Notre brioche est préparée à la façon d'un pain perdu avec des œufs bio et du lait bio.

## Viennoiseries bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos pâtes à tartiner bio et confitures bio

### LES CLASSIQUES 3.35

CROISSANT

PAIN AU CHOCOLAT

MINI BRIOCHE non biologique

COUQUE AUX RAISINS

.....

### LES SPÉCIALITÉS 3.95

SUGGESTION DE SAISON

TORTILLON VEGAN

TORSADE AU CHOCOLAT

COUQUE NOUGATINE PRALINÉE

CROISSANT AUX AMANDES

MUFFIN AU CHOIX

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

PLANCHETTE DE PAIN

choix entre pain de blé, seigle, épeautre, blanc, baguette ou pain de seigle nordique

**Allergènes:** Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à demander vos hôtes qui sont à votre disposition pour y répondre. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

# Tartines

Servies sur du pain de blé bio au levain.  
Aussi disponible sur 1/2 baguette bio.

<b>TOAST AVOCAT VEGAN</b>	<b>11</b>
super graines bio, tomates cerises, concombre et cressonnette	
• avec œufs brouillés	<b>12.5</b>
• avec saumon fumé	<b>13</b>
<b>TARTINE POULET &amp; COURGETTE</b>	<b>12</b>
sauce aux herbes, coriandre et Grana Padano.	
<b>TARTARE DE BŒUF BELGE</b>	<b>13</b>
bœuf bio avec Grana Padano, huile basilic, et tomates séchées bio	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>12</b>
avec concombre, sauce aux herbes, ciboulette et beurre bio	
<b>TARTINE ESTIVALE</b>	<b>12</b>
jambon sec, mozzarella bio, pesto rosso bio, huile de basilic et basilic	

# Tartines toastées

<b>CROQUE MONSIEUR</b>	<b>15</b>
pain de blé au levain toasté, jambon à l'os, gouda bio servi avec sauce tomate et salade mixte	
<b>POULET ET MOZZARELLA FUMÉE</b>	<b>14</b>
courgettes grillées, huile basilic, persil et salade mixte	

## QUE DIRIEZ-VOUS D'UN PIQUE-NIQUE ?

Cet été, prenez votre couverture de pique-nique, nous nous occupons du reste. Découvrez nos boîtes pique-nique : pour le lunch et pour l'apéro.

Rendez-vous au comptoir ou adressez-vous à votre hôte pour plus d'informations.

# Accompagnements

<b>MOZZARELLA BIO ET PASTÈQUE</b>	<b>6</b>
<b>PETITE SALADE DE TOMATES ET CROÛTONS</b>	<b>4</b>
<b>JAMBON SEC</b>	<b>4</b>
<b>SALADE MIXTE VEGAN</b>	<b>3</b>
<b>GUACAMOLE VEGAN</b>	<b>4</b>
<b>HOUMOUS VEGAN BIO</b>	<b>4</b>
<b>QUINOA</b>	<b>3.5</b>
<b>BACON</b>	<b>4</b>
<b>JAMBON &amp; FROMAGE</b>	<b>6</b>
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>8</b>

## NOS FAVORIS

<b>BUN POULET ET LEGUMES IMPARFAITS</b>	<b>12</b>
bun multicéréales au poulet grillé, pickles de légumes imparfaits, gomasio bio, pousses d'épinards et sauce sriracha	
<b>BAKER'S LUNCH DU JOUR</b>	<b>14</b>
soupe bio, demi-tartine du jour et salade mixte	
<b>VEGAN GARDENER'S LUNCH</b>	<b>14</b>
pain de blé au levain toasté avec houmous bio, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, tomates cerises, avocat, super graines bio, vinaigrette vegan et sauce tomate	

# Salades & Quiches

<b>SALADE ESTIVALE</b>	<b>14</b>
taboulé de quinoa, pousses d'épinards, brocolini, pastèque, croûtons au basilic, concombre, super graines, tomates cerises	
<b>CHÈVRE CHAUD</b>	<b>16</b>
avec pain de seigle nordique bio, myrtilles, concombre, tomates cerises, granola bio et vinaigrette à la myrtille	
<b>SALMON BUDDHA</b>	<b>15</b>
avec taboulé de quinoa, avocat, caviar de betterave, concombre, super graines bio et sauce aux herbes	
<b>CAESAR POULET</b>	<b>16</b>
avec bacon, avocat, tomates cerises, Grana Padano, cornichons bio, croûtons bio et vinaigrette caesar	
<b>QUICHE</b>	<b>15</b>
une demi-quiche servie avec une petite salade et du pain bio	
<b>LORRAINE, FÊTA ÉPINARDS OU QUICHE DE SAISON</b>	

# Soupe & Pot-au-Feu

Servi avec sélection de pain et beurre bio.

<b>SOUPE DU JOUR BIO &amp; VEGAN</b>	<b>5   7</b>
<b>POT-AU-FEU BIO</b>	
avec légumes de saison et pois chiches	
• avec du quinoa	<b>11</b>
• avec du poulet élevé en plein air	<b>14</b>

# Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT VEGAN	4.95
BROWNIE BIO AU CHOCOLAT BELGE	3.95
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	4.65
MERVEILLEUX	5.95
CRUMBLE FRAISE & RHUBARBE	5.65
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.35
TARTELETTE CARAMEL	5.35
TARTELETTE CITRON	5.35
TARTELETTE FRAMBOISES	5.95
PAIN PERDU	8
COOKIE AU CHOCOLAT	2.35
COOKIE MIEL RAISINS	2.35
GAUFRE DE LIÈGE	5.35

servie avec fraises et chocolat

## A LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	5.35
CHEESECAKE	5.95
CRUMBLE CERISE	5.65
TARTE AU CHOCOLAT	5.65
TARTE DE SAISON	

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

# Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons sont disponibles avec du lait entier bio

ou du lait végétal bio.

ESPRESSO	2.35
DOPPIO	3.35
AMERICANO	2.95
LONG BLACK	2.95
ESPRESSO MACCHIATO	3.95
CAPPUCCINO	3.35
FLAT WHITE	3.65
LATTE MACCHIATO	3.95
LATTE	3.65
LE LATTE QUOTIDIEN	3.95
MOCHA	3.65
CHOCOLAT CHAUD BELGE	3.95
CHAÏ LATTE VEGAN	3.95
MATCHA LATTE VEGAN	3.95

matcha, lait d'amande et menthe \*

THÉ 3.65

English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin

THÉ À LA MENTHE\* FRAÎCHE 3.95

ELIXIR GINGEMBRE 3.65

infusion gingembre, citron,

menthe \* et sirop d'agave

# Boissons Froides

CAFÉ GLACÉ	2.95
CAPPUCCINO GLACÉ	3.35
LATTE GLACÉ	3.65
JUS DE POMME BIO	3.95   4.95
JUS D'ORANGE	3.95   4.95
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID	5.65

• pomme, charbon actif et citron vert

• carotte, gingembre et curcuma - bio

• poire, épinard et menthe \* - bio

LIMONADE MAISON CITRON BIO \* 4.35

LIMONADE MAISON FRAMBOISE 4.65

THÉ GLACÉ DU MOMENT 3.65

WATERMELON COOLER 4.35

SHOT DE SAISON BIO 3.65

carotte, citron, gingembre, curcuma et poivre

SMOOTHIE LITCHI-CHIA 5.65

KOMBUCHA BIO 5.65

TONIC DE SHOT DE SAISON 4.95

EAU PLATE 25cl | 50cl 2.95 | 4.35

EAU PÉTILLANTE 25cl | 50cl 2.95 | 4.35

## SUGGESTIONS ESTIVALES 5.95

KIRR ROSÉ

PINK SANGRIA

PINK MIMOSA

MIMOSA

# Bières

GINETTE OLD BREAD BIO 50cl 5.65

VEDETT BLANCHE 4.65

ZINNEBIR - BELGIAN PALE ALE 4.65

# Vins & Cidre Bio

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable

dans le respect de la biodiversité et des vigneron.

Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

## PÉTILLANT

CRÉMANT D'ALSACE 12.5cl 5.35 | 30.00

CIDRE DE POMMES 20cl ou 75cl 3.65 | 9.95

## OÉ - BLANC

AOC BUGEY CHARDONNAY 4.95 | 24.95

## OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE 2019 4.95 | 24.95

## OÉ - ROUGE

AOC LANGUEDOC 2018 4.95 | 24.95

\* la menthe n'est pas biologique