



M E N U

• D • H I V E R •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Petit-Déjeuner & Brunch

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

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 9.95

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 12.45

BREAKFAST BOWL 12.45

oeufs brouillés bio, mélange de quinoa, lentilles citronnées, avocat, concombre, salade mixte, ciboulette, coriandre et sauce tomate à l'harissa

MANHATTAN 11.45

saumon Atlantique fumé, crème épaisse aux herbes fraîches, salade mixte, œuf à la coque bio, pain et baguette bio

PAIN PERDU

à base de notre brioche servi avec

• pomme rôtie, myrtilles et crème épaisse 8.45

• saumon et crème épaisse aux herbes fraîches 11.45

CROISSANT JAMBON FROMAGE 5.95

au jambon à l'os et Gouda bio servi chaud

3 options au choix :

FERMIER, PÊCHEUR OU BOTANISTE

Vous ne serez pas déçu par notre offre de brunch. Nos formules brunch sont une combinaison des meilleurs ingrédients de notre carte : un peu de sucré, un peu de salé et toujours servi avec notre pain et notre baguette bio

Bon appétit.

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT 7.45

avec fruits frais, compote pomme-poire et choix entre: yaourt entier bio ou yaourt végétal au soja bio

YAOURT ET FRUITS FRAIS 6.95

choix entre yaourt entier bio ou yaourt bio soja

PORRIDGE VEGAN 8.95

servi avec granola bio, compote pomme-poire et fruits frais

SALADE DE FRUITS FRAIS 5.95

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio

ŒUFS À LA COQUE (1 OU 2) 3.95 | 5.95

servis avec une sélection de pains bio

ŒUFS BROUILLÉS 8.45

servis avec une sélection de pains bio

• avec bacon 11.45

• avec tranches d'avocat 11.45

• avec saumon Atlantique fumé 12.45

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 13.45

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

BRUNCH 19.95

pain au chocolat bio ou croissant bio, pain et baguette bio, œuf à la coque bio, mini granola parfait (avec yaourt entier ou au soja bio), boisson chaude classique bio et choix entre petit jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

LE FERMIER

servi avec assortiment

de fromage bio

et jambon à l'os

LE PÊCHEUR

servi avec

du saumon

Atlantique fumé

• avec un verre de Crémant d'Alsace bio 4.65

LE BOTANISTE 19.95

croissant vegan bio, pain et baguette bio,

mini granola parfait vegan (avec yaourt au soja bio)

boisson chaude classique bio et choix entre

petit jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

SERVI AVEC:

mélange de quinoa, lentilles citronnées, guacamole

maison, caviar de betterave et caviar de lentilles

Viennoiseries Bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio

et pâtes à tartiner bio

CLASSIQUES 3.45

CROISSANT

CROISSANT VEGAN

PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AUX RAISINS

MINI BRIOCHE *

SPÉCIALITÉS 3.95

CROISSANT AUX AMANDES

TORTILLON VEGAN

GOSETTE AUX POMMES *

TORSADE AU CHOCOLAT

MUFFIN AU CHOIX

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

PETIT PAIN AU LEVAIN 2.45

PLANCHETTE DE PAIN 3.95

choix entre pain de blé, seigle, épeautre,

blanc, baguette ou pain de seigle nordique

* PRODUIT NON BIO

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.

POULET & COURGETTE	11.95
avec poulet plein air, sauce aux herbes, coriandre et Grana Padano	
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	12.95
avec pickles de concombre, sauce aux herbes et aneth	
TARTARE DE BŒUF BELGE	13.95
avec bœuf bio, Grana Padano, huile basilic, et tomates séchées bio	

Pas fan de ces journées d'hiver ?

ALORS NOTRE DAHL VEGAN EST CE QU'IL VOUS FAUT

Envie d'un plat chaud pour réchauffer votre cœur

et votre âme en cette froide journée d'hiver ?

Pensez à goûter notre dahl vegan aux lentilles corail.

Laissez-vous surprendre par un délicieux bol plein d'épices orientales servi avec du butternut rôti et du yaourt de soja.

Tartines toastées

Notre pain de blé bio au levain signature toasté

CROQUE MONSIEUR	14.95
avec jambon à l'os, Gouda bio servi avec sauce tomate et salade mixte	
POULET ET MOZZARELLA FUMÉE	14.95
avec courgettes grillées, huile basilic et persil	
TOAST AVOCAT VEGAN	11.95
avec guacamole maison, pickles de concombre, radis, superseeds bio et sel citron-cumin	
• avec œufs brouillés	12.95
• avec saumon Atlantique fumé	13.95

Accompagnements

SALADE MIXTE VEGAN	2.95
QUINOA ET LENTILLES CITRONNÉES	3.95
CAVIAR DE BETTERAVE	3.95
CAVIAR DE LENTILLES	3.95
GUACAMOLE VEGAN	3.95
FROMAGE BIO (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	3.95
BACON	3.95
JAMBON À L'OS	6.45
JAMBON & FROMAGE BIO	6.45
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	8.45

NOS FAVORIS

TOAST CHÈVRE ET POIRE	10.95
pain de blé bio au levain toasté avec miel et noix	
TOAST CAVIAR DE LENTILLES & CHAMPIGNONS	10.95
pain de blé bio au levain toasté avec chou-fleur rôti au curcuma, pickles d'oignons rouges maison et cressonnette	
DAHL VEGAN DE LENTILLES CORAIL	11.95
avec butternut rôti, coriandre et yaourt bio au soja	
BAKERS DAILY LUNCH	13.95
un bol de soupe bio, demi-tartine du jour et salade mixte	
VEGAN LUNCH	13.95
pain de blé au levain toasté avec caviar de lentilles, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, tomates cerises, avocat, super graines bio, vinaigrette vegan et sauce tomate	

Salades

CHICKEN CAESAR	15.95
avec poulet plein air, bacon grillé, chips de Grana Padano, croûtons maison, œuf dur, salade romaine et vinaigrette Caesar	
CHÈVRE CHAUD	15.95
avec pain de seigle nordique bio, granola bio, myrtilles, concombre, tomates cerises et vinaigrette à la myrtille	
SALMON BUDDHA	15.95
avec mélange de quinoa, lentilles citronnées, avocat, caviar de betterave, concombre, sauce aux herbes et super graines bio	
VEGGIE & GRAIN BOWL	12.95
avec chou-fleur et butternut rôtis, mélange de quinoa, lentilles citronnées, salade et gomasio	

Plats Chaud

QUICHE	14.95
portion servie avec une petite salade et du pain bio	
• Lorraine • feta épinards • de saison	
SOUPE DU JOUR BIO & VEGAN	4.95 6.95
servi avec sélection de pain et beurre bio	
POT-AU-FEU	
avec légumes de saison et pois chiches	
• avec mélange de quinoa et lentilles citronnées	11.95
• avec du poulet élevé en plein air	13.95

Desserts

DESSERT VEGAN

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

BROWNIE BIO AU CHOCOLAT BELGE	3.95
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	4.65
MERVEILLEUX	5.95
CRUMBLE POMME-POIRE	5.65
TARTELETTE POMME-CANNELLE	4.95
TARTELETTE CARAMEL	4.95
TARTELETTE CITRON	4.95
TARTELETTE AU SEIGLE POIRE-FRANGIPANE	5.65
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	5.65
GAUFRE DE LIÈGE	5.95
avec fraises et chocolat	
PROFITEROLE	5.45
COOKIE AU CHOCOLAT	2.45
COOKIE MIEL RAISINS	2.45
PAIN PERDU	8.45
pomme rôtie, myrtilles et crème épaisse	

A LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	5.45
CHEESECAKE	5.95
CRUMBLE CERISE	5.65
TARTE AU CHOCOLAT	5.65
TARTE AU RIZ	4.65
TARTE DE SAISON	5.65

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons sont disponibles avec du lait entier bio ou d'amande, d'avoine, de soja bio.

LES CLASSIQUES

ESPRESSO	2.45 3.45
CAFÉ	2.95 3.95
DÉCA	2.95 3.95
LATTE	3.65 4.65
CAPPUCCINO	3.45 4.45
LATTE MACCHIATO	3.95
THÉ	3.65
English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin, Rooibos	
THÉ À LA MENTHE* FRAÎCHE	3.95

LES SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	3.95 4.95
ELIXIR GINGEMBRE	3.65
infusion gingembre, citron, menthe * et sirop d'agave	
JUS DE POMME CHAUD	4.45
MATCHA LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	
CHAÏ LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	
GOLDEN LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	3.95 4.95
JUS D'ORANGE	3.95 4.95
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID	4.95
• pomme, charbon actif et citron vert • carotte, gingembre et curcuma bio • poire, épinard et menthe bio	
LIMONADE CITRON MAISON	4.45
THÉ GLACÉ MAISON BIO	3.95
rooibos et pomme	
SHOT DE SAISON BIO	3.65
carotte, citron, gingembre, curcuma et poivre	
KOMBUCHA DE SAISON BIO	5.45
TONIC DE SHOT DE SAISON	4.95
EAU PLATE 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE 25cl 50cl	2.95 4.45

* la menthe n'est pas biologique

Bières

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 29.95
CIDRE DE POMMES 20cl or 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
---------------------------	---------------------