



M E N U

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

Servis avec du beurre, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

LE PANIER DU BOULANGER	7.5
sélection de tranches de pain et baguette	
PLANCHE BAGUETTE	4
FLÛTE RAISINS ET NOISETTES	4.5

Petit-Déjeuner

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN **12.95**

assortiment de pain bio, confitures bio, pâte à tartiner bio, viennoiserie au choix : pain au chocolat, croissant
jus de fruit au choix : pomme, poire, abricot, pêche
boisson chaude au choix : expresso, café long, cappuccino, chocolat chaud, thé bio

• avec un œuf à la coque **+3.5**

• avec un œuf brouillé **+4.5**

CROISSANT JAMBON & FROMAGE **7.95**

croissant pur beurre avec jambon blanc Label Rouge et Comté, servi chaud

PAIN PERDU **10.95**

préparé avec notre brioche, servi avec fraises, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse

PANCAKES **12.5**

servis avec fraises, banane, myrtilles, framboises, crème épaisse et confiture de fraises



BREAKFAST BOWL **14.95**

taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs pochés, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines, servis avec du pain protéiné bio

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT TROPICAL **9.95**

granola bio, fruits frais et menthe fraîche -

choix entre : skyr ou yaourt au soja bio



DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES **9.95**

lait d'avoine bio, purée de framboise, framboises fraîches, fraises, myrtilles et chocolat noir - choix entre :

skyr ou du yaourt au soja bio

SALADE DE FRUITS FRAIS ^V **7.95**

Oeufs

Tous nos oeufs sont issus d'un élevage de poules en plein air.

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2) **4.95 | 6.95**

servi avec nos mouillettes bio toastées et beurre

ŒUF AU PLAT (1 OU 2) **4.95 | 6.95**

servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio

ŒUFS BROUILLÉS **11.95**

servis avec pain de blé au levain bio,

baguette bio et beurre

• avec avocat tranché **+3**

• avec poitrine fumée **+3.5**

• avec saumon fumé* **+5.5**

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS **14.5**

pain de blé toasté au levain bio, œufs brouillés,

pesto rosso, avocat, tomates cerises, coriandre

et huile d'olive à l'harissa

BRUNCH **29.95**

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio et beurre.

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

VIENNOISERIE

- croissant pur beurre
- pain au chocolat
- brioche
- pain aux raisins

JUS DE FRUIT

- pomme
- poire williams
- abricot de bergeron
- pêche de vigne
- orange pressée

BOISSON CHAUDE

- expresso
- café long
- cappuccino
- chocolat chaud
- thé bio

DEMI-TARTINE

- toast avocat ^V
- saumon fumé*
- poulet & avocat
- thon

PROTÉINE

- œuf à la coque
- œufs brouillés
- œuf au plat
- taboulé de quinoa ^V

DESSERT

- mini granola parfait :
Skyr ou spécialité soja bio
- mini salade de fruits frais ^V
- mini smoothie yaourt framboise

RENDEZ-LE PLUS GOURMAND **+9**

PANCAKES SALÉS

- saumon fumé*, crème épaisse et aneth
- poitrine fumée et sirop d'agave
- œuf poché et pickles d'oignons rouges

BULLES

- Mimosa
- Spritz
- Prosecco
- Bellini

Viennoiseries

Servies avec du beurre, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	3.55
PAIN AUX RAISINS	3.95
BRIOCHE PUR BEURRE	3.95
CRUFFIN AU CHOCOLAT	3.95



MEILLEURS CHOIX: COLLECTEZ 5 POINTS EXTRA AVEC TARTINE CLUB

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

V • VEGAN

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio
ou sur notre pain sans gluten (+2€)

-  **TOAST AVOCAT ^V** **13.5**
pain de blé au levain bio toasté,
purée d'avocat, concombre, radis, super graines,
sel citron-cumin et citron
- avec œuf poché **+2.5**
 - avec poitrine fumée **+3.5**
 - avec saumon fumé* **+5.5**
- THON** **14.5**
avec houmous, céleri, ciboulette, radis,
concombre et citron
- POULET & AVOCAT** **14.95**
poulet plein champ, purée d'avocat,
concombre, cébettes et citron
- TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE** **16.5**
pain de blé au levain bio toasté
avec poulet plein champ, provola fumée,
courgettes grillées, huile basilic et persil

-  **CROQUE DU JARDINIER ^V** **17.5**
pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso servi avec
salade mixte, avocat aux super graines,
vinaigrette vegan
- CROQUE MONSIEUR GRATINÉ** **18.95**
jambon blanc Label Rouge,
Comté, Parmesan et béchamel,
servi avec une salade mixte

Spécialités de Saison

PANCAKES PROTÉINÉS **12.5**

servis avec banane, myrtilles,
menthe fraîche, skyr et confiture de fraises

FLATBREAD AU LEVAIN **13.95**

AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT

garni de skyr au citron et au cumin, tomates
cerises rôties, persil et huile épicée maison

• avec avocat tranché **+3**

• avec poitrine fumée **+3.5**

• avec saumon fumé* **+5.5**

FLATBREAD AU LEVAIN À L'ITALIENNE **17.95**

Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso, tomates cerises
et huile de basilic

 **FLATBREAD AU LEVAIN** **16.95**

AUX LÉGUMES GRILLÉS ^V

houmous, poivrons et courgettes grillées,
jeunes pousses et huile de basilic

• avec Mozzarella di Bufala D.O.P. **+3**

ou Speck IGP

• avec Mozzarella di Bufala D.O.P. **+6**

et Speck IGP

TARTINE SAUMON* GRAVLAX **16.5**

pain protéiné avec skyr aux herbes,
mélange de jeunes pousses, citron et concombre

BURRATA DI BUFALA **17.5**

& TOMATES À L'ANCIENNE

assortiment de tomates à l'ancienne,
huile de basilic, mélange de jeunes pousses
et pain bio

SMOOTHIE YAOURT FRAMBOISE **6.95**

à base de skyr, garni de granola



Commandez un de nos
MEILLEURS CHOIX
& collectez **5 points Extra** avec
notre programme de fidélité

Tartine Club

Salades

Servies avec du pain de blé au levain bio & baguette bio.

CÉSAR **17.5**

poulet plein champ, poitrine fumée, œuf dur,
Grana Padano, croûtons bio faits maison,
salade romaine et sauce César

CHÈVRE CHAUD **16.95**

crottin de chèvre affiné, salade mixte, granola bio,
sauce myrtille-balsamique, canneberges séchées,
tomates cerises, flûte raisins et noisettes bio,
concombre et ciboulette

• avec poitrine fumée **+3.5**

 **SAUMON FUMÉ* & THON** **18.5**

pain nordique, salade romaine, mélange de jeunes
pousses, tomates cerises, concombre, citron,
vinaigrette vegan et sauce aux herbes fraîches

NOS FAVORIS

TARTINE LUNCH **14.5**

tartine jambon et Comté, thon ou avocat ^V,
citronnade nature, eau plate ou eau gazeuse

• pastel de nata **+3**

DÉJEUNER DU BOULANGER **19.5**

petite soupe du jour et quiche du jour
servies avec salade mixte

Plats Chauds

Servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio.

QUICHE LORRAINE OU DU MOMENT **15.95**

part de quiche servie avec salade mixte

 **SOUPE DU JOUR ^V** **6.95 | 8.95**

servie avec nos croûtons bio faits maison

AUBERGINES À LA PARMESANE **19.95**

servie avec salade mixte

Accompagnements

SALADE MIXTE ^V **3.95**

PURÉE D'AVOCAT ^V **5.95**

TABOULÉ DE QUINOA ^V **5.95**

JAMBON BLANC LABEL ROUGE & COMTÉ **6.95**

SAUMON FUMÉ* **7.95**

BURRATA DI BUFALA **6.95**

V • VEGAN

Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés.
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Prix en €, taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous disposons également d'un menu pour enfants,
demandez à votre hôte pour plus de détails.

Desserts

CANNOLI AU CHOCOLAT NOISETTE - (2 pièces)	3.55
PASTEL DE NATA	3.55
COOKIE AU CHOCOLAT	3.55
PART DE CAKE DU JOUR - demandez-nous	4.95
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.95
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	6.95
MOELLEUX AU CHOCOLAT - à la part	6.95
CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS	6.95
PAVLOVA AUX FRAISES	7.95
MI-CUIT AU CHOCOLAT ✓	7.95
TARTELETTE FRAMBOISES	7.95
TARTELETTE POMMES ET CANNELLE	7.95
CAFÉ DOUCEUR	7.95

gourmandises servies avec un expresso

GOÛTER GOURMAND 9.95

Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.

a dessert up to 6,95€ with a simple classic

hot drink of your choice

• with a double classic hot drink **+1**

• with a speciality hot drink **+2**

GLACE ARTISANALE EN POT 5.95

Sorbets plein fruit et glaces préparées avec du lait entier et de la crème de montagne. Des oeufs de poules issus de poules élevées en plein air. Sans

additif, sans arôme artificiel, ni colorant.

• sorbet fraises senga sengana

• sorbet mangue alphonso d'Inde

• sorbet orange, carotte et citron

• chocolat noir de Tanzanie avec noisettes caramélisées

• vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées

Boissons Chaudes

Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez-nous !

Choisissez l'option de votre choix sans supplément : lait de vache

boisson végétale à l'avoine.

CLASSIQUES

	simple	double
EXPRESSO	2.55	3.55
CAFÉ LONG	2.95	3.95
NOISETTE	3.55	4.95
CAPPUCINO	4.95	5.95
LATTE MACCHIATO	5.95	6.95
MOCACCINO	5.95	6.95
FLAT WHITE - double expresso crème	5.95	6.95
THÉ	5.5	

english breakfast, chunmee, earl grey, rooibos, jasmin,

camomille, massala chaï

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE **5.95**

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE	6.95
CHAÏ LATTE	6.95
DIRTY CHAÏ LATTE - avec un shot expresso	7.95
MATCHA LATTE	6.95
CARAMEL LATTE MACCHIATO	6.95
ELIXIR GINGEMBRE	5.95

infusion gingembre, citron et menthe fraîche

NOS FRAPPÉS

FRAPPÉ CARAMEL ET SEL MARIN	6.95
FRAPPÉ CHOCOLAT ET COOKIE	6.95
AVEC SHOT EXPRESSO	+1

Boissons Froides

JUS DE FRUITS ARTISANAL 25cl **5.95**

au choix : pomme, poire, pêche de vigne, abricot

JUS D'ORANGE PRESSÉ 25cl **6.5**

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl **6.95**

• pomme, fruits rouges, citron

• pomme, mangue, gingembre

• pomme, menthe, citron

CITRONNADE 25cl **6.5**

CITRONNADE A LA FRAMBOISE 25cl **6.95**

THÉ VERT GLACÉ MAISON 25cl **6.5**

THÉ GLACÉ PÊCHE 25cl **6.5**

COLD BREW CAFÉ **3.95**

COLD BREW LATTE **5.75**

COLD BREW CRÈME VANILLE **6.95**

Notre cold brew est un café infusé à froid, riche en caféine.

KOMBUCHA BIO 25cl **6.5**

menthe fraîche

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl **4.95**

Bières & Cidres Bio

BIÈRE PRESSION PIETRA 25cl | 50cl 5,5% **6.5 | 9.95**

BULLE BLONDE bouteille 33cl 5% **7.95**

BULLE BLANCHE bouteille 33cl 4.2% **7.95**

AIX PALE ALE bouteille 33cl 6% **8.95**

BULLE TRIPPLE bouteille 33cl 8% **8.95**

CIDRE LA CHOUETTE bouteille 33cl 4% **7.95**

CORONA CERO** bouteille 33cl 0.0% **6.95**

** produit conventionnel

ROUGE - DOMAINE DES MASQUES **12CL | 75CL**

• IGP MÉDITERRANÉE **6.5 | 28.5**

BLANC - DOMAINE DES MASQUES

• IGP MÉDITERRANÉE **6.5 | 28.5**

ROSÉ - DOMAINE DES MASQUES

• IGP MÉDITERRANÉE **6.5 | 28.5**

Bulles

PROSECCO - avec ou sans alcool **7.95**

MIMOSA ORANGE - avec ou sans alcool **7.95**

BELLINI PECHE DE VIGNE - avec ou sans alcool **7.95**

SPRITZ - avec ou sans alcool **8.95**