

## BOISSONS

### NOS VINS

#### ROUGE

	12cl Verre	75cl Bouteille
BISTROLOGIE Grenache, Pinot Noir, Syrah	1000	5200
COTES DU RHONE Syrah, Grenache, Mourvèdre BIO	1000	5200
LES DARONS Grenache, Syrah, Carignan	1100	5900
BOURGOGNE Pinot Noir, Domaine Drouhin		6400
LES CREISSES, Languedoc	1300	6700

#### BLANC

PETITE FAIBLESSE Gascogne (Sauvignon)	1000	4200
CÔTES DU RHÔNE Domaine Chapoutier	1000	4900
TOURBILLON DE LA VIE Roussillon (Macabeu)		6500
BOURGOGNE Chardonnay, Domaine Drouhin	1300	6900

#### ROSE

CÔTES DE PROVENCE Bailly	1000	5100
--------------------------	------	------

### NOS BIERES

MALAOUI Clown, Shark, Octopus	33cl	1200
NEOCALLITROPSIS Ipa, Neipa peur, Stalactite	33cl	1200

	25cl	50cl
PRESSION Number ONE	750	1250

### CAFE

ESPRESSO (Demandez le café du mois)	390
DOUBLE ESPRESSO 60ml	520
CAFE ALLONGE (extra shot +150)	440
DECA décaféiné à l'eau	440
ESPRESSO MACCHIATO (extra shot +150)	440
LATTE MACCHIATO	550
CAPPUCCINO (large +150)	550
LATTE (Large +150)	550
FLAT WHITE (large +150)	550
MOCACCINO café, chocolat, lait (large +150)	600
CAFE VIENNOIS	720
BLUE MOUNTAIN de Jamaïque	640
AFFOGATO double espresso, boule vanille	720

### CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD	500
CHOCOLAT VIENNOIS	700
CHOCOLAT LIEGEOIS	1200

### THES & INFUSION

THE NOIR English breakfast*, Earl grey*	500
THE VERT Sencha, Jasmin, Rose, Letchi poire*, Cerise vanille*	500
ROOIBOS Nature*, Fruits des bois*	500
MATE Nature, Detox digest*	500
INFUSION Hibiscus	500

### BOISSON FROIDE MAISON

#### JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE PRESSEE	960
DETOX : Concombre, Carotte, Pomme, Gingembre, Citron	1200
CITRONNADE MAISON	650
LEMONADE NATURAL	650
JUS DE FRUIT ALAIN MILLIAT 33cl : Demandez nos variétés	1200

#### BOISSON ARTISANALE

GINGER LEMON FRESH	900
LE BYRON	900
FLOWER SPRITZ	900
ALOE PASSION	900

#### THE GLACE MAISON

SHANG ICE TEA Thé noir, jasmin, citron	800
CAPRI FRESH TEA Thé vert rose, boutons de rose	800
ICED CHAI LATTE Thé noir, épices, lait, miel	900
LATTE MATCHA GLACE Thé vert matcha, lait avoine	900

#### CAFE GLACE MAISON

CAFE GLACE Double espresso, sucre de canne, au shaker	670
ICED LATTE Double espresso, lait, sucre de canne, glaçons	800
CAFE FRAPPE Double espresso, lait, sucre de canne, chantilly	840
MOCHA GLACE Double espresso, lait, chocolat	850
ICED COFFEE Double espresso, glace vanille, sucre de canne	980
CAFE LIEGEOIS Double espresso, glace café et vanille, chantilly	1200

#### EAU MINERAL

PERRIER 25cl	480
SAN PELLEGRINO 75cl	750

#### MILK SHAKE

Chocolat, Vanille, Café, Coco, Mangue, Passion	1100
--	------

#### BOISSON ARTISANAL CHAUDE

GINGER LEMON MAISON	600
CHAI LATTE MAISON (large +150)	600
LATTE MATCHA Thé vert matcha, lait (large +150)	600

### EXTRAS

Sirop	60
Large	150
Extra shot	150
Lait végétal	150
Chantilly	200



Tous nos thés et infusions sont certifiés bio



\* Nos cafés et thés certifiés Fairtrade

## BREAKFAST

## BRUNCH 7h - 11h

ÉQUILIBRE Boisson chaude*, orange pressée, fromage blanc, granola maison	1750
CAFÉSTORE BACON Boisson chaude*, orange pressée, 2 œufs, poitrine fumée, tartines, mini viennoiserie ou babka (ou SAUMON +700)	2490
*Dans les formules brunch sont: espresso, allongé, cappuccino, latte, macchiato	
OMELETTE NATURE (3 oeufs) garniture : tomate ou jambon ou fromage +300	700
OEUF BACON pain graines, poitrine fumée (ou SAUMON +700)	950
OEUF BÉNÉDICTE 2 œufs pochés, sauce hollandaise, champignons poêlés, hashbrown, poitrine fumée (ou SAUMON +700)	1750
BROUILLADE DE TRUFFES 3 œufs brouillés, champignons poêlés, pain graines, huile de truffe	1800
PANCAKES BACON 3 pancakes, sirop d'érable, 2 oeufs pochés, poitrine fumée (ou SAUMON +700)	1850
PANCAKES FRUIT 3 pancakes, banane, sirop d'érable, crème fouettée	1400
GRANOLA MAISON Fromage blanc, miel de Lifou	1200
BEVERLY HEALTHY BOWL Granola maison, chia pudding, purée de fruit maison, banane, miel	1400
CHIA PUDDING Coulis fruit de la passion, lait d'amande & coco, miel de Lifou	950
PANIER DU BOULANGER Viennoiserie (ou babka), pain toasté, beurre & confiture	750
TARTINES GRILLÉES Pain toasté, beurre & confiture	600

### EXTRAS

Hashbrown / Poitrine fumée	400
Champignons poêlés	450
Saumon fumé	900

## SALADE 11h30 - 14h

SALADE CAESAR Poulet fermier basse température, poitrine fumée, œuf mollet, tomate, croutons, parmesan, sauce Caesar maison	2700
SALADE CHEVRE MIEL Salade, toast, chèvre frais, miel, œuf mollet, tomate, pomme, amandes & noisettes torréfiées, pesto	2400

## PLAT

CARPACCIO BOEUF Parmesan, pesto, citron, chips de légumes maison, salade mêlée	2600
--	------

## TOASTED SANDWICH

JAMBON FROMAGE COMTE , chips de légumes, salade (option TOMATE sans supp)	1500
VEGE selon production Aubergine, tomate, chèvre, pesto, miel, chips de légumes, salade	1500
BAGEL SAUMON TOASTE cream cheese, aneth, citron, concombre, chips de légumes	1950

## DESSERT ALL DAY

MOUSSE AU CHOCOLAT	950	GLACES / SORBET 2 boules	600
TIRAMISU	950	CHIA PUDDING Coulis fruit de la passion, lait d'amande & coco, miel	950
FONDANT CHOCOLAT Glace vanille, Atelier Glacier	1200	CHEESECAKE PASSION Coulis de fruit maison	1100
BROWNIE	850	TARTE AU CITRON MERINGUEE Zeste citron vert	1200
		CAFE GOURMAND	1350
<b>CAKE</b>		<b>CREPE</b> jusqu'à 14h30	
CARROT CAKE Amande, noisette, noix de pecan	650	CREPE SUCRE	550
ORANGE CAKE SANS GLUTEN Orange, amande, noix	550	CREPE CITRON	650
HOT BANANA BREAD	550	CREPE NUTELLA	850
BABKA Pain perdu de viennoiseries	400	CREPE GOURMANDE Glace vanille & Nutella	1200