FR

MENU

Qualité · Simplicité · Convivialité · Authenticité

Pains Bio

Servis avec du beurre bio, 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

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

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 11.95
pain de blé au levain bio, baguette bio, confitures bio et pâtes à tartiner bio,
choix entre: pain au chocolat **ou** croissant pur beurre **ou** croissant hibiscus ᵛ, jus d'orange **ou** jus de pomme bio et une boisson chaude bio simple au choix
- avec une boisson chaude bio double +1
- avec un œuf à la coque bio +3.5

MINI PANCAKES 12.5
servis avec fraises, banane, myrtilles, framboises, crème épaisse et confiture de fraise

BREAKFAST BOWL 14.95
taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs pochés bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines, servis avec du pain protéiné bio

Farine, eau, sel et temps
Nos pains au levain bio sont préparés dans le respect de nos traditions passées.
Nous utilisons des farines issues de **l'agriculture biologique,** du levain et un procédé de fermentation et de pousse lente pour un meilleur développement des arômes.

Céréales, Fruits Frais & Yaourts

GRANOLA PARFAIT TROPICAL 9.95
granola bio, fruits frais et menthe fraîche - choix entre : skyr bio ou yaourt au soja bio

DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES 9.95
lait d'amande bio, purée de framboise, framboises fraîches, fraises, myrtilles et chocolat noir bio - choix entre : yaourt nature bio, du skyr bio ou du yaourt au soja bio

SALADE DE FRUITS FRAIS ᵛ 7.95

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et 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 bio

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 bio
- avec avocat tranché +3
- avec poitrine fumée +3.5
- avec saumon fumé* +4

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 14.5
pain de blé toasté au levain bio, œufs brouillés bio, pesto rosso bio, avocat, tomates cerises, coriandre et huile d'olive à l'harissa bio

BRUNCH 26.95

notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, une boisson chaude simple bio de votre choix, servi avec confitures bio et pâtes à tartiner bio

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH
choisissez-en un dans chaque catégorie:

BOISSONS FROIDES & BULLES
- jus de pomme bio
- jus d'orange
- mimosa
- bellini**

VIENNOISERIE
- croissant pur beurre
- croissant hibiscus ᵛ
- pain au chocolat
- brioche pur beurre

DEMI-TARTINE
- toast avocat ᵛ
- saumon fumé*
- poulet & avocat
- thon

PROTÉINE
- œuf à la coque bio
- œufs brouillés bio
- taboulé de quinoa ᵛ

DESSERT
- mini granola parfait: *avec skyr bio ou spécialité soja bio* ᵛ
- mini salade de fruits frais ᵛ
- mini smoothie yaourt framboise

RENDEZ-LE PLUS GOURMAND +8
AVEC UN VERRE DE CRÉMANT & MINI PANCAKES OU GAUFRE AU CHOIX
- pancakes avec saumon fumé*, crème épaisse & aneth
- pancakes avec lard grillé & sirop d'agave
- pancakes oeuf poché et pickles d'oignons rouges
- gaufre de Liège, fraises & sauce au chocolat

Viennoiseries

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio.

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	3.5
BRIOCHE PUR BEURRE	3.95
PAIN AUX RAISINS	3.95
TORSADE AU CHOCOLAT	3.95
ROULÉ À LA CANNELLE ᵛ	3.95
FEUILLETÉ AUX POMMES	4.95
CROISSANT HIBISCUS ᵛ	3.95
CROISSANT AUX AMANDES	4.25
MINI CAKE CHIA CHOCOLAT ᵛ	4.25
CRUFFIN AU CHOCOLAT	3.95
ROULÉ PISTACHE	4.5

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 bio **+2.5**
- avec poitrine fumée **+3.5**
- avec saumon fumé* **+4**

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 bio servi avec
salade mixte, avocat aux super graines,
vinaigrette vegan et sauce tomate acidulée bio

CROQUE MONSIEUR GRATINÉ **18.95**
jambon blanc Label Rouge, Comté,
Parmesan et béchamel, servi avec
une sauce tomate acidulée et salade mixte

Spécialités de Saison

PANCAKES PROTÉINÉS **12.5**
servis avec banane, myrtilles,
menthe fraîche, skyr bio et confiture de fraises

FLATBREAD AU LEVAIN AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO **13.95**
garni de skyr bio 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* **+4**

FLATBREAD AU LEVAIN À L'ITALIENNE **17.95**
Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises
et huile de basilic

FLATBREAD AU LEVAIN AUX LÉGUMES GRILLÉS ᵛ **16.95**
houmous, poivrons rôtis, courgettes grillées,
jeunes pousses et huile de basilic
- avec Mozzarella di Bufala D.O.P. **ou** Speck IGP **+3**
- avec Mozzarella di Bufala D.O.P. **et** Speck IGP **+6**

TARTINE SAUMON* GRAVLAX **16.5**
pain protéiné avec skyr bio aux herbes,
mélange de jeunes pousses, citron et concombre

BURRATA DI BUFALA & TOMATES À L'ANCIENNE **17.5**
assortiment de tomates à l'ancienne,
huile de basilic, mélange de jeunes pousses
et baguette multicéréales

SMOOTHIE YAOURT FRAMBOISE **6.95**
à base de skyr bio, 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, oeuf dur bio,
Parmesan, croûtons bio faits maison,
salade romaine et sauce César

CHÈVRE CHAUD **16.95**
chèvre frais, salade mixte, granola bio,
sauce myrtille-balsamique bio, 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 **ou** gaufre de Liège nature **+3**

DÉJEUNER DU BOULANGER **17**
grande soupe du jour bio et demi-tartine 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 BIO ᵛ **6.95 | 8.95**
servie avec nos croûtons bio faits maison

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

MADELEINE 1.95
PASTEL DE NATA 2.95
COOKIE AU CHOIX - *demandez-nous* 2.95
PART DE CAKE AU CHOIX 4.95
cake nature, cake au citron ou cake au chocolat
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 5.95
ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT 5.95
MOELLEUX AU CHOCOLAT V 5.95
TARTELETTE POMME & CANNELLE 6.95
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.95
CRUMBLE CERISE - *individuel* 6.95
TARTELETTE FRAMBOISE 6.95
au chocolat blanc ou chocolat noir
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - *à la part* 6.95
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT 6.95
PAVLOVA AUX FRAISES V 5.65
PAIN PERDU 10.95
préparé avec notre brioche, servi avec fraises, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse

GOÛTER GOURMAND 9.95
Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.
un dessert jusqu'à 6.95€ au choix avec une boisson chaude bio simple au choix
• avec une boisson chaude bio double +1

FEUILLETÉ AUX POMMES 4.95
• avec une boule de glace artisanale à la vanille +1
GAUFRE DE LIÈGE 6.5
• servie avec fraises **ou** sauce au chocolat 6.95
• servie avec fraises **et** sauce au chocolat 7.5
GLACE ARTISANALE EN POT 5.95
vanille, fraises ou chocolat

Boissons Chaudes Bio

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'amande ou à l'avoine. Notre café bio est issu du commerce équitable, 100% Arabica, torréfaction moyenne.

CLASSIQUES

EXPRESSO 2.95 | 3.95
CAFÉ LONG 3.5 | 4
NOISETTE 3.5 | 4
CAFÉ CRÈME 4.95 | 5.95
CAPPUCCINO 4.95 | 5.95
MOCACCINO 5.95 | 6.95
FLAT WHITE - *double expresso crème* 5.95 | 6.95
THÉ 5.5
English breakfast, chunmee, earl grey, jasmin, rooibos, camomille, masala chai
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE** 5.95

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE 6.5 | 6.95
CHAÏ LATTE 6.5 | 6.95
DIRTY CHAÏ LATTE 7.5 | 7.95
avec un shot d'expresso
MATCHA LATTE 6.5 | 6.95
CARAMEL LATTE MACCHIATO** 5.95
ELIXIR GINGEMBRE 5.95
gingembre, citron**, menthe fraîche** et sirop d'agave bio

NOS FRAPPÉS**

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

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO 25cl 6.5
JUS D'ORANGE 25cl 6.5
JUS PRESSÉ À FROID 25cl 6.95
• pomme bio, charbon actif et citron vert bio
• carotte bio, gingembre bio et curcuma bio
• poire bio, épinard bio et menthe bio
CITRONNADE 25cl 6.5
THÉ VERT GLACÉ MAISON 25cl 6.5

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE 25cl 6.5
THÉ GLACÉ MAISON FRUIT DE LA PASSION 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 - LES FOUS DE L'ÎLE 37.5cl 7.95
de saison
EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.95

Bières & Cidres

BIÈRE PRESSION 25cl | 50cl 3,5% 4.95 | 8.00
HUBSTER IPA HOPSIDE bouteille 33cl 6% 7.95
HUBSTER LAGER UPTOWN bouteille 33cl 4.5% 7.95
CIDRE L'EXTRA BRUT APPIE bouteille 33cl 6.5% 6.95

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vignerons. Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

	12CL	75CL
ROUGE - OÉ		
• IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE	6.5	27.5
• AOC LANGUEDOC, LE LANGUEDOC	6.5	27.5
BLANC - OÉ		
• AOC CÔTE DU RHÔNE, LE CÔTE DU RHÔNE	6.5	27.5
• AOC BUGEY, LE BUGEY	6.5	27.5
ROSÉ - OÉ		
• IGP PROVENCE, LE ROSÉ MEDITERRANÉE	6.5	27.5
PÉTILLANT		
• PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES	6.95	32.5
• MIMOSA PROSECCO	6.95	
• BELLINI**	6.95	

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée