

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio

ou au choix du pain sans gluten (+2€).



TOAST AVOCAT ^V

purée d'avocat, concombre, radis, supergraines & sel citron-cumin 14.95

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

SAUMON & AVOCAT

saumon Atlantique fumé*, skyr bio aux herbes fraîches, avocat, ciboulette, citron & jeunes pousses 17.95

CROQUE MONSIEUR GRATINÉ

double pain de blé au levain bio toasté, jambon blanc Label Rouge, Comté et béchamel, servi avec une sauce tomate acidulée bio et salade mixte 18.95



CROQUE DU JARDINIER ^V

pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, avocat aux supergraines, vinaigrette végétane et sauce tomate acidulée bio 17.95

THON

houmous, céleri, ciboulette, radis & concombre 13.95

POULET & AVOCAT

poulet plein champ, purée d'avocat, concombre, cébettes & citron 15.95



TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE

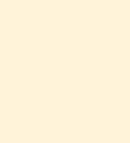
pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ, provola fumée, courgettes grillées, huile de basilic & persil 16.95

- avec une salade mixte ^V+3.5

Spécialités DE SAISON

GOURMET BREAKFAST

croissant pur beurre aux œufs brouillés bio servi chaud, saumon Atlantique fumé*, avocat, mesclun, vinaigrette végétane, concombre, tomates cerises, pain de blé au levain bio & baguette bio 16.95



BOWL AUX LÉGUMES DE SAISON ^V

poivrons rôtis, avocat, taboulé de quinoa, houmous, concombre, mesclun, vinaigrette végétane, jeunes pousses & croûtons de pain de blé bio 14.95

- avec feta +3
- poulet plein champ +4

BOWL AU SAUMON & QUINOA

saumon Atlantique fumé*, taboulé de quinoa, pickles de légumes, salade romaine, vinaigrette végétane, concombre, tomates cerises, jeunes pousses, citron & sauce aux herbes fraîches 18.95

- avec avocat +3.5

SALADE MÉDITERRANÉENNE

melon charentais, mozzarella di bufala D.O.P., courgettes grillées, flatbread toasté, mesclun, vinaigrette végétane, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, jeunes pousses & huile de basilic 16.95

- avec Speck IGP +3.5

CROQUE CLUB POULET

double tranche de pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ, poitrine fumée, œuf dur bio, tomates, salade romaine, mayonnaise & citron 18.95

SALADES

Servies avec une sélection de pains & beurre bio.

CHÈVRE CHAUD

flûte bio aux noisettes & raisins toastée, granola bio, canneberges séchées, tomates cerises, concombre, mesclun, ciboulette & vinaigrette à la myrtille 16.95

- avec poitrine fumée +3.5

SALADE MÉDITERRANÉENNE

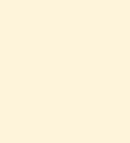
melon charentais, mozzarella di bufala D.O.P., courgettes grillées, flatbread toasté, mesclun, vinaigrette végétane, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, jeunes pousses & huile de basilic 16.95

- avec Speck IGP +3.5



CÉSAR

poulet plein champ, poitrine fumée, Parmesan, croûtons bio faits maison, œuf dur bio, salade romaine & sauce César 17.95



DÉJEUNER DU BOULANGER

grand bol de soupe bio du jour, ½ tartine du jour et salade mixte 17

- avec mini pancakes nature ou mini salade de fruits ^V+3

TARTINE LUNCH

toast avocat classique ^V ou tartine jambon-fromage, thé glacé maison ou eau pétillante infusée 14.95

- avec mini pancakes nature ou mini salade de fruits ^V+3

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



LÉGUMES GRILLÉS ^V

houmous, poivrons rôtis, courgettes grillées, jeunes pousses et huile de basilic 16.95

- avec mozzarella di bufala D.O.P. +3.5
- avec Speck IGP +3.5

AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épicée maison 14.95

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



À L'ITALIENNE

Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P., pesto rosso bio, tomates cerises & huile de basilic 17.95

SOUPES & QUICHES

QUICHE

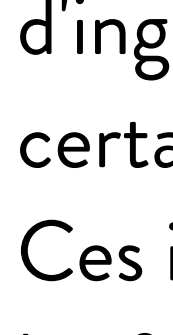
avec une salade mixte

- Lorraine 15.95
- feta et épinards 15.95



SOUPE BIO DU JOUR ^V

avec pain de blé au levain bio, baguette bio, croûtons bio faits maison, beurre bio et herbes fraîches 6.95 / 8.95



Les favoris de nos invités.

Depuis plus de 35 ans, nous nous engageons à servir des plats simples, naturels et pleins de saveurs - élaborés à partir d'ingrédients frais et de qualité. Au fil du temps, certains plats sont devenus les favoris de nos invités.

Ces incontournables sont appelés aujourd'hui les favoris de nos invités, reflétant le cœur de notre philosophie culinaire.



Découvrez les plats que vous avez choisis comme vos favoris.



Nos meilleurs choix, sains et équilibrés, vous donnent de la vitalité toute la journée.

V VEGAN

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

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.95

TARTELETTE POMME-CANNELLE 6.95

★ GAUFRE DE LIÈGE 6.95

• banane ou fraises ou sauce au chocolat 7.5

• banane ou fraises et sauce au chocolat 7.95

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 classique au choix

• avec une boisson chaude bio double +1

PAVLOVA AUX FRAISES ^Y 6.95

MADELEINE 2.65

PASTEL DE NATA 2.95

COOKIES chocolat ou miel-raisins 2.95

ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT 6.45

MERVEILLEUX AU CHOCOLAT 6.95

FEUILLETÉ AUX POMMES 5.45

★ CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES à la part 7.45

MËLLEUX AU CHOCOLAT ^Y 6.95

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 6.45

PART DE CAKE AU CHOIX 4.95

cake nature, cake au chocolat ou cake au citron

Découvrez tout notre assortiment de desserts au comptoir.

BOISSONS CHAUDES BIO

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec le lait bio de votre choix: entier, amande ou avoine. Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez à votre hôte!

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

FLAT WHITE - double expresso crème 5.95 / 6.95

LATTE MACCHIATO 5.95

THÉ 5.5

English breakfast, earl grey, chunmee,

jasmin, rooibos, camomille

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE** 5.95

SPÉCIALITÉS

★ CHOCOLAT CHAUD BELGE 6.5

CHAÏ LATTE 6.5

MATCHA LATTE 6.5

CARAMEL LATTE MACCHIATO** 6.95

★ ÉLIXIR GINGEMBRE** 5.6

L'histoire de l'elixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques,

présente sur notre menu depuis les tout premiers jours.

Notre élixir gingembre est préparé avec une infusion bio,

du gingembre fraîchement râpé, du citron**,

du sirop d'agave et de la menthe fraîche** — une préparation

vibrante conçue pour votre bien-être et l'éveil des sens.

BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE 25cl 6.5

JUS DE POMME BIO 25cl 6.5

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 6.95

• pomme, charbon actif et citron vert

• carotte, gingembre et curcuma bio

• poire bio, épinard et menthe bio

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.95

★ THÉ GLACÉ MAISON 6.5

• thé vert ou fruit de la passion ou pêche

KOMBUCHA BIO de saison 37.5cl 7.95

NOS FAVORIS

★ CITRONNADE MAISON 25cl citron ou framboise 6.5

FRAPPÉ COOKIE CHOCOLAT OU CARAMEL 6.95

• avec shot expresso +1

EXPRESSO TONIC BOTANIQUE 5.95

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 4.95

EAU PÉTILLANTE INFUSÉE 5.95

• fraises, citron & menthe

• concombre, citron & menthe

• framboises, myrtilles & menthe

VINS BIO, BULLES & BIÈRES

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 MÉDITERRANÉE 6.5 / 27.5

PÉTILLANT

• PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES 6.95 / 32.5

• MIMOSA OU BELLINI 6.95

BIÈRES

BAPBAP ORIGINAL BLONDE PALE ALE - 5.8%

en fût 25 cl ou 50 cl | bouteille 33cl 4.95 / 8 / 7.95

BAPBAP GUINGUETTE IPA 5.8% - bouteille 33cl 7.95

BAPBAP FAUBOURG BLONDE 4.8% - bouteille 33cl 7.95

MENU ENFANT

Demandez notre menu spécialement conçu pour les enfants.

Nos hôtes se feront un plaisir de vous aider.

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée