

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Nos tartines sont aussi disponibles sur 1/2 baguette bio.



TOAST AVOCAT ^V

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

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

SAUMON, SKYR & AVOCAT

saumon Atlantique fumé*, skyr bio aux herbes fraîches, 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 végane et sauce tomate acidulée bio 17.95

CROQUE CLUB POULET

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

THON

houmous, céleri, ciboulette, radis & concombre 13.95

POULET & AVOCAT

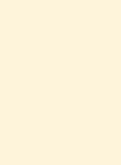
poulet plein champ, purée d'avocat, concombre, cébettes & citron 15.95



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



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

★ 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 coeur 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.



VÉGANE

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



CAESAR

poulet plein champ, poitrine fumée,

Parmesan, croûtons bio faits maison,

oeuf dur bio, salade romaine & sauce César 17.95

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



PORTOBELLO & LÉGUMES RÔTIS ^V

tapenade de champignons, butternut rôti,

brocoli & champignons portobello,

pickles d'oignon rouge,

persil et huile épicée maison 16.95

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

- avec Speck IGP +3.5



À L'ITALIENNE

Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,

pesto rosso bio, tomates cerises & huile de basilic 17.95

SOUPES & QUICHES

QUICHE

demi quiche avec salade mixte 15.95

- Lorraine
- feta et épinards
- potimarron & chèvre
- oignons caramélisés



SOUPE DU JOUR ^V

avec assortiment de pains bio

et beurre bio 6.95 / 8.95

Spécialités DE SAISON

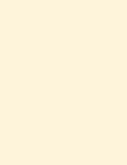
ŒUFS AU PLAT BÉNÉDICTE

brioche, 2 oeufs au plat, sauce hollandaise,

pickles de concombre, tomates cerises, mesclun,

jeunes pousses et vinaigrette végane 15.95

- avec de l'avocat +3.5
- avec saumon Atlantique fumé* +4
- avec poitrine fumée +3.5



BOWL AUX LÉGUMES DE SAISON ^V

butternut rôti, pain au potiron bio,

chou-fleur au curcuma, riz complet,

jeunes pousses, brocoli, avocat,

champignons sautés

et une vinaigrette végane 14.95

- avec poulet plein champ +4

- avec feta +3

- avec saumon Atlantique fumé* +4

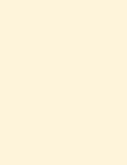
BOWL AU POULET CRISPY

poulet croustillant, riz complet,

chou-fleur au curcuma, butternut rôti,

pain au potiron bio, brocoli,

vinaigrette Sriracha et jeunes pousses 16.95



DOUBLE TOAST CHÈVRE & AVOCAT

double pain de blé au levain bio,

garni de fromage de chèvre et agave, guacamole,

courgettes grillées, radis, tomates cerises,

sel citron-cumin, supergraines, jeunes pousses

et vinaigrette balsamique-myrtilles 18.95

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.95

★ **GAUFRE DE LIÈGE** 6.95

- banane ou sauce au chocolat +0.5
- banane et sauce au chocolat +1

GOÛTER GOURMAND

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 9.95

- avec une boisson chaude bio double +1

MADELEINE 2.65

PASTEL DE NATA 2.95

COOKIES chocolat ou miel-raisons 2.95

MILLEFEUILLE AUX POMMES 7.45

★ **CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES** à la part 7.45

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 6.45

PART DE CAKE AU CHOIX 4.95

cake nature, cake chocolat ou cake au citron

Découvrez tout notre assortiment de desserts au comptoir.

BOISSONS CHAUDES BIO

CAFÉS

ESPRESSO 2.95

CAFÉ LONG 3.5

NOISETTE 3.5

CAFÉ CRÈME 4.95

CAPPUCCINO 4.95

★ **FLAT WHITE** double espresso crème 5.95

LATTE MACCHIATO 5.95

+ avec du sirop à la vanille, au caramel ou à la noisette* +0.5

CHOISISSEZ VOTRE LAIT BIO: entier, amande ou avoine

THÉS & CHOCOLAT

THÉ 5.5

English breakfast, earl grey, chunmee, jasmin, rooibos, camomille

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE* 5.95

★ **CHOCOLAT CHAUD BELGE** 6.5

NOUVEAUTÉ

PUMPKIN SPICE LATTE 6.45

latte aux saveurs de citrouille, cannelle,
gingembre, muscade et sucre de coco

SPÉCIALITÉS

MATCHA LATTE 6.95

CHAÏ LATTE 5.95

★ **ÉLIXIR GINGEMBRE*** 4.95

BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS

JUS D'ORANGE 25cl 6.5

JUS DE POMME BIO 25cl 6.5

JUS PRESSÉ À FROID 6.95

- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma bio
- poire bio, épinard et menthe bio
- chia, orange, mangue et fruit de la passion

EAUX

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50CL 4.95

CITRONNADES & THÉS GLACÉS

★ **CITRONNADE MAISON** 25cl citron ou framboise 6.5

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 25cl 4.95

KOMBUCHA BIO de saison 37.5cl 7.95

THÉ GLACÉ MAISON 6.5

- thé vert
- fruit de la passion
- pêche

NOUVEAUTÉ

SHOT DE COLLAGÈNE 4.45

pomme, myrtille, cassis, gingembre et peptides de collagène marin

BOISSON ÉNERGISANTE AU MATÉ 4.95

boisson pétillante à base de yerba maté bio, contenant de la caféine

VINS BIO, BULLES & BIÈRES

ROUGE - OÉ

• **IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE** 6.5 / 75cl 27.5

• **AOC LANGEDOC, LE LANGUEDOC** 6.5 / 75cl 27.5

BLANC - OÉ

• **AOC CÔTE DU RHÔNE, LE CÔTE DU RHÔNE** 6.5 / 75cl 27.5

• **AOC BUGEY, LE BUGEY** 6.5 / 75cl 27.5

ROSÉ - OÉ

• **IGP PROVENCE, LE ROSÉ MEDITERRANÉE** 6.5 / 75cl 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