

Le déjeuner

Du Mardi au Samedi - De 12h à 14h

Sur place & à emporter

En dehors des horaires de déjeuner, nous servons uniquement ce que nous proposons dans la vitrine salée

Les tartines 14.00 Base tartine de campagne avec lit de salade
Possible en version sans gluten

Le p'tit poisson

Tartine de Campagne, fromage frais ciboulette, truite fumée, avocat, oeuuf bénédicte (sauce hollandaise)
pommes, tomates cerises, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit boucher

Tartine de Campagne, guacamole maison, poitrine fumée grillée, oeuuf sur le plat
pommes, tomates cerises, noix de pécan, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit veggie

Tartine de Campagne, guacamole maison, légumes cuisinés, oeuuf sur le plat, chèvre frais, tomates cerises rôties
pommes, tomates cerises, sésame noir, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

La p'tite poulette

Tartine de Campagne, guacamole maison, poulet snacké, oeuuf sur le plat, fromage frais ciboulette, perles de poivrons
pommes, tomates cerises, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

L'avocado toast et sa salade composée

Tartine de campagne sans gluten, cream cheese ciboulette, tranches d'avocat
pommes, radis, tomates cerises, sésame noir, graines torréfiées & éclats de fruits

Supplément truite fumée +3€ / Supplément oeuuf +1€

Le p'tit anglais

english breakfast 18.00
Muffin anglais, cream cheese, Beans (haricots blancs en sauce), Saucisses, oeuuf sur le plat, lard fumé, champignons cuisinés, tomates cerises & guacamole

Les bagels avec salade composée 11.00 / seul 7.00

Bagel Poulet Cheddar

avec Guacamole maison, fromage frais ciboulette, tomates, sauce curry, salade

Bagel Truite fumée

avec Guacamole maison, fromage frais ciboulette, oignons, tomates, salade

Bagel Veggie

Guacamole maison, fromage frais ciboulette, tomates, avocat, pommes, crudités, salade

Les quiches

Sélection de parts de quiches

Toutes les recettes de quiches sont présentées dans la vitrine

Quiche avec salade composée 10.00

Les croques Accompagnés d'une salade composée

Croque Monsieur Jambon-Fromage 10.00

Croque Madame Jambon-Fromage avec un oeuuf sur le plat 11.00

Croque Chèvre Jambon-Fromage & chèvre 11.00

Croque Veggie Fondue de poireaux & fromage 11.00

Les salades

Arradon 13.00

Salade verte, tomates cerises, avocat, chèvre frais, pommes & crudités
graines torréfiées, sésame noir, ciboulette & éclats de fruits

Golfe 14.00

Salade verte, truite fumée, avocat, tomates cerises, pommes, fromage frais ciboulette & citron / graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

César 14.00

Salade verte, poulet snacké, oeuuf sur le plat, parmesan, tomates cerises, maïs
pommes, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Chèvre 14.00

Salade verte, toasts de chèvre chaud & miel, tomates cerises, pommes, noix de pécan / graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Les omelettes Accompagnées d'une salade composée

Nature 8.00 / Ciboulette 9.00 / Chèvre 10.00

Jambon & Fromage 11.00 / Champignons & Fromage 11.00

Kid's menu 10.00

Un croque-sourire* **ou** un Bagel cream cheese & tomates

*Jambon & Fromage

+ un sirop à l'eau + un cookie

Si besoin, veuillez nous préciser vos allergies/intolérances lors de votre commande

Les boissons fraîches

Les pétillantes

Cidre sans alcool	Maison NOA - Bretagne (22) Un véritable cidre breton désalcoolisé !	4.50
Pétillant Gingembre BIO	Boisson naturelle au gingembre, citron, herbes & épices	4.50
Kombucha BIO	Boisson fermentée à base de thé, naturellement pétillante	4.50
Menthe & Citron Vert . Cerise & Hibiscus . Pomme & Poire aux épices		
Kéfir de fruits BIO	Boisson naturellement pétillante, probiotique, sans sucre de Larmor-Baden	4.50
Framboise . Citron . Gingembre		
Cola artisanal		4.00
Limonades artisanales BIO		4.00
Nature . Menthe Poivrée		
En version Diabolo	Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe	4.30

Les infusions glacées & fruitées 4.50

Mélange de fruits & plantes bio pour un moment rafraîchissant
sans sucre ajouté, faibles calories

Cassis & Menthe finement pétillant

Passion & Vanille finement pétillant

Citron vert, gingembre & pomme

Les citronnades superbement rafraîchissant !

Citronnade maison 3.90 / Citronnade maison au gingembre	
Citron & Passion 4.50	4.10

Les eaux & tonics

Plancoët 50cl Plate/Gazeuse	3.90	Tonic Indian Classic	3.20
Perrier 33cl	3.00	Tonic Citron vert & Sureau	3.20
Tranche de citron ou Sirop +0.30€			
Sirop à l'eau 2.00	Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe		

Les jus de fruits Alain Milliat - 20cl 5.00

Orange	Poire	Fraise
Abricot	Ananas	Myrtille
Mangue	Pêche blanche	Pamplemousse
Pomme	Framboise	Tomate
Orange Pressée ou Citron Pressé		4.50

Les mocktails 7.00

Gimber, Pomme ou Gimber Ananas + Perrier

Gimber, pomme, citron + tonic

(Gimber = Concentré de gingembre avec épices)

Les pâtisseries

Chez Amandes & Caramel, toutes les pâtisseries sont maison et faites avec amour par Sylvie & Zoé.

Dirigez-vous vers notre **comptoir à pâtisseries** pour découvrir les douceurs que l'on vous prépare pour ravir vos papilles.

Du matin au goûter en passant par le déjeuner, régalez-vous avec nos cakes, tartes, gâteaux moelleux, cookies, desserts frais...

à la carte, laissez-vous également tenter par :

Brioche perdue au Caramel beurre salé*	6.00
Café gourmand	6.00
Thé gourmand	7.00
Petit Chocolat gourmand	6.00
Fromage blanc & son Granola bio	4.00
Fromage blanc Granola avec fruits frais	5.00
Macarons à la pièce	0.75

12 parfums - disponibilité selon notre fabrication artisanale

Les cafés

Les traditionnels

on adore les faire...

Espresso	2.00
Allongé	2.00
Café Noisette	2.10
<small>espresso & nuage de lait</small>	
Décaféiné Espresso	2.20
Décaféiné Allongé	2.20
Double Espresso	3.80
Café Crème	3.50
<small>allongé & lait chaud</small>	
Café Viennois	3.00
<small>allongé & chantilly</small>	
Cappuccino	4.20
<small>espresso, mousse de lait chaud & cacao</small>	

Les tendances

et encore plus ceux-là...

Café Latte	4.50
<small>espresso, lait, mousse de lait</small>	
Latte Caramel	5.00
<small>espresso, lait, mousse de lait, coulis caramel</small>	
Latte Noisette	5.00
<small>espresso, lait, mousse de lait, sirop noisette</small>	
Latte Vanille	5.00
<small>espresso, lait, mousse de lait, sirop vanille</small>	
Flat White	5.00
<small>double espresso, lait, mousse de lait</small>	
Mocha	4.50
<small>espresso, chocolat, lait, mousse de lait</small>	

Café de spécialité bio,
torréfié à Ploeren (56) par Krogen
100% arabica

Les frappés / glacés Non compris en formule brunch

Café frappé	4.80	Matcha Latte glacé	6.00
<small>double espresso, glaçons, sucre</small>		Matcha Latte glacé	6.50
Café latte frappé	5.50	<small>avec sirop de vanille</small>	
<small>espresso, lait, glaçons, sucre</small>		Chocolat frappé	5.00
Café latte frappé avec coulis caramel ou sirop vanille ou noisette	6.00		

Autres boissons de la carte en glacé +1,00€

Les Extras en plus sur les formules brunch

Lait Végétal : 0.80€	Coulis Caramel : 0.50€
<small>avoine, amande, coco</small>	
Extra Décaféiné : 0.20€	Sirop Vanille, Noisette : 0.50€
Petit pot lait ou en + dans votre café : 0.50€	Extra Chantilly : 0.90€

Les chocolats

Les réconfortants

Petit Chocolat	3.50
Grand Chocolat	4.00
Chocolat au Caramel	4.50
Chocolat au lait de coco	5.00
Lait Chaud Vanille & Cannelle	4.50

Les viennois

Chocolat Viennois	4.50
Chocolat Viennois Guimauves	5.00
Chocolat Viennois Spéculoos	5.00
Chocolat Viennois Caramel	5.00

Les thés, chaï latte, matcha

Retrouvez notre sélection de thés à la fin de la carte
Une trentaine de références parmi des Thés verts, Thés noirs,
Thé blanc, Oolong, Infusions & Rooibos

Chaï latte	5.00
Chaï latte avoine / amande	5.50
Infusé au thé noir chaï avec une mousse de lait et de la cannelle	

Matcha Latte	5.50
Matcha Latte avoine, coco ou amande	6.30
<small>Poudre de thé vert matcha</small>	

Golden Latte	5.50
<small>lait de coco à la poudre de curcuma, gingembre, poivre & cannelle</small>	



déguster
le meilleur
du thé

Les thés verts

Carte des thés

4,00€

Les thés noirs

BREAKFAST TEA

Le traditionnel anglais

Particulièrement délicieux avec un nuage de lait pour respecter la tradition

SRI LANKA SAINT JAMES

Grand jardin prestigieux, dont la réputation a fait le tour du monde

Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté

GRAND YUNNAN IMPERIAL

Au parfum miellé pour un réveil en douceur
Fleuri et doux avec beaucoup de bourgeons dorés

THÉ DES LORDS - EARL GREY

So english !
Distingué et bergamoté

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

L'envoûtant cocktail d'agrumes
Séduit tous les amoureux de thé gourmand

CHAÏ IMPÉRIAL

Invitation épicée
à détourner avec une onctueuse mousse de lait,
selon vos envies
Cardamome, gingembre, baies roses

DÉTOX INDIENNE

Digestion & pouvoir rééquilibrant zesté et épicé
Curcuma, citron & plante bienfaisante : l'herbe de tulsi

Les autres thés

THÉ DES MOINES

Mélange de thé vert et de thé noir,
à la saveur florale unique

Inspiré d'une recette ancestrale tibétaine

THÉ DES SONGES

Délicieux Oolong (thé semi-oxydé)
Parfumé aux fleurs & fruits exotiques
Carthame, lavande, mauve, écorces de citron

THÉ BLANC

CHINE BAI MU DAN - "PIVOINE BLANCHE"
Célèbre thé blanc de Chine d'une grande finesse
Goût boisé rappelle les fruits mûrs de l'automne
comme la noisette et la châtaigne

Nous préparons les thés & infusions avec précision.

La température de l'eau est adaptée, le grammage du thé est précis
& le temps d'infusion se fait grâce à un sablier.

Les infusions

INFUSION JARDIN DES REINES

Un joli retour aux saveurs d'enfance
Amandes caramélisées et cannelle

INFUSION L'HERBORISTE N°108

Mélange aux vertus relaxantes
Verveine, Orange, menthe

INFUSION JARDIN ANGLAIS

La douceur d'une soirée d'été apaisante
Menthe, fruits jaunes & citronnelle

INFUSION JARDIN TROPICAL

Voyage vers les tropiques
Mangue, ananas, papaye, pêche

INFUSION DÉTOX SCANDINAVE BIO

Les bienfaits détox du bouleau
aux vertus antioxydantes pour un
effet protecteur sur l'organisme
Cranberry & myrtille

INFUSION CAMOMILLE

Aux fleurs de camomille
entières apaisantes

Les rooibos

ROOIBOS DÉTOX SUD AFRICAINE

Délicieux mélange aux notes
gourmandes de mangue africaine (BIO)

ROOIBOS SPICY PASSION

Rencontre étonnante du rooibos et
des épices du chai indien
Gingembre, cannelle, cardamome

ROOIBOS FRISSON D'AGRUMES

Cocktail énergisant sans théine (BIO)
Orange, pamplemousse, limette,
bergamote & citron

ROOIBOS CARAMEL ÉTOILÉ*

Rooibos au délicieux mélange
de citron, caramel & fève de cacao

ROOIBOS DE NOËL

Clous de girofle, baies roses, cardamome,
cannelle, écorces d'orange, gingembre,
pétales de rose



déguster
le meilleur
du thé

CHINE LONG JING
Le plus délicat et réputé des thés verts nature
Offre une escapade dans les bois avec
son parfum de châtaigne

THÉ VERT SENCHA BIO

Thé japonais, doux et tonique à la fois
aux légères notes végétales

THÉ VERT MENTHE BIO

L'incontournable à tout moment de la journée
Aux feuilles de menthe douce

GRAND JASMIN CHUN FENG

Texture veloutée avec toutes les notes du jasmin
Fleuri et doré

GENMAICHA YAMA

Thé vert Japonais au riz grillé
Une association de notes végétales & torréfiées

THÉ VERT GINGEMBRE-CITRON BIO*

Le duo gagnant pour un thé détox
Citron, Gingembre,
Pomme, verveine & pétales d'hibiscus

THÉ DES ÉTOILES

Pour une belle journée d'automne réconfortante
Marron & fève Tonka

THÉ FRUITÉ*

En route vers les tropiques
Sencha, Fruits exotiques, fruits rouges,
raisin & pétales de roses

THÉ DES VAHINÉS

Appel à l'évasion gourmande dans les îles exotiques
Vanille, Amande & boutons de roses

THÉ DES AMANTS

Le parfumé gourmand & réconfortant
Pomme, Amande, Cannelle, gingembre

THÉ DES ALIZÉS

Une échappée vers les mers turquoises du Sud
Rencontre ensoleillée de la pêche
et de la fleur d'oranger

1. Choisissez votre formule et la version salée

La formule Tartines 25€ Base tartine de campagne avec lit de salade
Possible en version sans gluten

Le p'tit poisson

Tartine de Campagne, fromage frais ciboulette, truite fumée, avocat, oeuf
bénédictine (sauce hollandaise)
pommes, tomates cerises, graines torrifiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit boucher

Tartine de Campagne, guacamole maison, poitrine fumée grillée, oeuf sur le plat
pommes, tomates cerises, noix de pécan, graines torrifiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit veggie

Tartine de Campagne, guacamole maison, légumes cuisinés, oeuf sur le plat,
chèvre frais, tomates cerises rôties
pommes, tomates cerises, sésame noir, graines torrifiées, ciboulette & éclats de fruits

La formule Pancakes 27.50€ Base de trois Pancakes

Pancakes truite

Pancakes, fromage frais ciboulette, truite fumée, avocat & oeuf benedictine
tomates cerises, ciboulette, graines torrifiées & éclats de fruits (sauce hollandaise)

Pancakes bacon

Pancakes, poitrine fumée grillée, guacamole, fromage frais ciboulette,
sirop d'érable & oeufs brouillés
tomates cerises, noix de pécan, ciboulette, graines torrifiées & éclats de fruits

Pancakes Champignons

Pancakes, champignons, guacamole, fromage frais ciboulette, sirop d'érable
& oeufs brouillés
tomates cerises, noix de pécan, ciboulette, graines torrifiées & éclats de fruits

La formule Petit Anglais 29€

English Breakfast

Muffin anglais, Beans (haricots blancs en sauce), Saucisses, oeuf sur le plat,
lard fumé grillé, champignons cuisinés, tomates cerises

2. Choisissez votre **boisson chaude**

aux pages Café, Thé & Chocolat

(Les boissons glacées, matcha & golden latte ainsi que les "extras"
ne sont pas compris dans la formule)

Matcha & Golden latte +1,50€

Boissons glacées : prix de la boisson

3. Choisissez votre **jus de fruits**

Orange, Abricot, Mangue, Pomme, Poire,
Pêche, Framboise, Fraise, Myrtille, Tomate, Pamplemousse
(selon les stocks disponibles)

ou optez pour une orange pressée ou un citron pressé +1€

4. Choisissez une **pâtisserie maison** au comptoir

ou une brioche perdue au caramel beurre salé & chantilly

ou une brioche perdue à la pâte à tartiner & chantilly

ou des pancakes gourmands
(fruits frais, sirop d'érable, éclats de caramel, chantilly)

& Pourquoi pas rajouter le fromage blanc et son granola bio

En supplément, +2.50€ - Servi avec les boissons chaudes

Uniquement le **dimanche**

Réservation conseillée

Créneaux d'arrivée : 10h30-11h / 12h30-13h

Amandes & Caramel

Salon de thé . Biscuiterie . Épicerie

8 place de l'église
Arradon



@amandesetcaramel

www.amandesetcaramel.com

02 97 13 69 91

Mardi 8h - 18h30

Mercredi & Jeudi 9h - 18h30

Vendredi 8h - 18h30

Samedi 9h30 - 18h30

Dimanche 9h30 - 14h30* ou 18h

**en saison estivale*

Prix nets en euros, taxes et service compris