

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

15.00

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, oeuf bénédicte (sauce hollandaise)
pommes, tomates cerises, graines torréfiées, 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 torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit veggie

Tartine de Campagne, guacamole maison, légumes cuisis, oeuf 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, oeuf 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 œuf +1€

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 oeuf sur le plat	11.00
Croque Chèvre	Jambon-Fromage & chèvre	11.00
Croque Veggie	Fondue de poireaux & fromage	11.00

Les Salades

15.00

Arradon

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

Golfe

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

César

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

Chèvre

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

Les Omelettes

Accompagnés d'une salade composée

Nature 9.00 / Ciboulette 10.00 / Chèvre 11.00

Jambon & Fromage 12.00

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

BOISSONS FRAÎCHES

Les Pétillantes

Cidre sans alcool	Maison NOA, Bretagne (22) <i>Un véritable cidre breton désalcoolisé !</i>	4.50
Pétillant Gingembre BIO	Gimber ou Alain Milliat <i>Boisson naturelle au gingembre, citron, herbes & épices</i>	4.50
Kombucha BIO	So Kombucha <i>Boisson fermentée à base de thé, naturellement pétillante</i>	4.50
Menthe & Citron Vert . Cerise & Hibiscus		
Kéfir de fruits BIO	L'atelier Braou, Larmor-Baden <i>Boisson naturellement pétillante, probiotique, sans sucre</i>	4.50
Framboise . Citron . Gingembre		
Cola artisanal	Elixia	4.00
Breizh Cola		4.00
Limonades artisanales BIO	Elixia	4.00
Nature . Menthe Poivrée		
En version Diabolo	Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe	4.30

Les Citronnades & Infusions glacées

Citronnade maison	4.00
Citronnade maison au Gingembre	4.50
Citronnade maison Citron & Passion	4.50
Infusion Citron vert, gingembre & pomme	4.50

Les Jus de fruits

Alain Milliat - 20cl 5.00

Orange / Abricot / Mangue / Pomme / Poire / Ananas
Pêche blanche / Fraise / Pamplemousse / Tomate

Orange Pressée **ou** Citron Pressé 4.50

Les Eaux & Tonics

Tonic Indian Classic	3.50
Tonic Citron vert & Fleur de sureau	3.50
Plancoët 50cl	Plate ou Gazeuse 4.00
Perrier 33cl	3.00
Perrier tranche 33cl	3.30
Sirop à l'eau	2.00 Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe

Les Mocktails

7.00

Le Pommier : Gimber, Pomme & Perrier
L'exotique : Gimber Ananas & Perrier
Le Madeleine : Gimber, pomme, citron & tonic
(Gimber = Concentré de gingembre avec épices)

CAFÉS

Espresso	2.00	Café Latte	4.50
		espresso, lait, mousse de lait	
Allongé	2.00	Latte Caramel	5.00
		espresso, lait, mousse de lait, coulis caramel	
Café Noisette	2.10	Latte Noisette	5.00
espresso & nuage de lait		espresso, lait, mousse de lait, sirop noisette	
Décaféiné Espresso	2.20	Latte Vanille	5.00
		espresso, lait, mousse de lait, sirop vanille	
Décaféiné Allongé	2.20	Flat White	5.00
		double espresso, lait, mousse de lait	
Double Espresso	3.80	Mocha	4.50
		espresso, chocolat, lait, mousse de lait	
Café Crème	3.50		
allongé & lait chaud			
Café Viennois	3.00		
allongé & chantilly			
Cappuccino	4.20		
espresso, mousse de lait chaud & cacao			

Café de spécialité bio,

torréfié à Ploeren (56) par Krogen

100% arabica

Lait végétal : + 0.80€

Petit pot de lait : + 0.50€

Décaféiné : + 0.20€

CHOCOLATS

Petit Chocolat chaud	3.50
Grand Chocolat chaud	4.00
Chocolat chaud au Caramel	4.50
Chocolat chaud au lait de coco	5.00
Chocolat Viennois	4.50
Chocolat Viennois Guimauves ou Speculoos	5.00
ou Caramel	

THÉS

Retrouvez notre **sélection de thés** à la fin de la carte



déguster
le meilleur
du thé

Une trentaine de références de

Thés verts, Thés noirs, Thé blanc, Oolong,
Infusions, Détox & Rooibos 4.50

BOISSONS DU MOMENT

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
Poudre de thé vert matcha	
Ube latte	5.50
Ube, patate douce violette, sucre de fleur de coco, baie d'aronia	
Pink Chaï	5.50
Épices Chaï et poudre de betterave / Boisson réconfortante naturellement rose, enrichie en collagène végétarien	
Golden Latte	5.50
Lait de coco à la poudre de curcuma, gingembre, poivre & cannelle	

- ❄️ Café glacé 4.80
Double espresso, glaçons, sucre
- ❄️ Café latte glacé 5.50
Espresso, lait, glaçons, sucre
- ❄️ Café latte glacé
avec coulis caramel **ou** sirop vanille **ou** noisette 6.00

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

Lait Végétal : 0.80€
avoine, amande, coco

Coulis Caramel : 0.50€
Sirop Vanille, Noisette : 0.50€
Extra Chantilly : 0.90€