

les boissons.



les boissons caféinées
*café de spécialité
torréfié à Reignier
par Altitude Café

les boissons chaudes
sans café

ESPRESSO .2,10€ / DOUBLE .3,10€

AMERICANO .3€
espresso dans un grand verre d'eau chaude

CORTADO .3,50€
double espresso et dose équivalente de lait

PUMPKIN SPICE LATTE .5,50€
espresso, sirop maison à la citrouille et aux
épices (cannelle, muscade, clous de girofle,
gingembre...), lait chaud et mousse de lait semi-
épaisse

CAFE LATTE .4,50€
espresso, lait chaud, mousse semi-épaisse

FLAT WHITE .5€
double espresso, lait chaud, mousse fine

CAPPUCCINO .4,90€
espresso, lait chaud, mousse épaisse

MOCACCINO .5€
espresso, chocolat, lait chaud, mousse épaisse

LATTE MACCHIATO .6€
double espresso, grand verre de lait chaud,
mousse très épaisse

DALGONA NOISETTE .5€
mousse de café instantané sur lait de
noisette, boisson tiède

DIRTY CHAÏ LATTE .6€
chaï latte et un shot d'espresso

CHAÏ LATTE .5€

mélange d'épices : cannelle, cardamome,
gingembre, clous de girofles, poivre noir, sucre de
canne et lait texturé



MATCHA LATTE .5,50€
poudre de thé vert, lait texturé
au choix :

• le matcha des becs sucrés

ou

• le matcha des puristes gourmets +0,50€

BLUE MATCHA LATTE VANILLE .6,50€
poudre de pois papillon bleu (fleur d'Asie)
aromatisée vanille, lait texturé

UBE AMANDE LATTE .6,50€
poudre d'une racine violette
originale des Philippines,
aromatisée à l'amande, lait
texturé



VERRE DE LAIT .3,50€
chaud ou froid

CHOCOLAT CHAUD .5€

THÉS/INFUSIONS .4€



toutes les boissons
sont disponibles en
version glacée

pour les kids
version mini

CHOCOLAT CHAUD MINI .3,50€

BABYCCINO .3€
mousse de lait chaud, cacao saupoudré
pas de café dans cette boisson

les petites options à ajouter

lait d'avoine .1€ / chantilly maison .1,50€ / mini chamallow's .1€
shot d'espresso .1€ / sirop : vanille, caramel, pistache, pop corn .0,50€

brunchénous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.

DERNIÈRES COMMANDES 15H40

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises

les boissons.



les softs

JUS MAISON .5,50€

- orange pressée
- jus du moment

SODA ARTISANAL DES BRASSEURS

SAVOYARDS .4,50€

au choix : cola - limonade - thé froid

EVIAN 50cl .3,50€

PERRIER 33cl .3,80€

VERRE DE SIROP .2,50€

les cocktails sans alcool

VIRGIN CHERRY MIMOSA .10€

perrier, jus d'orange, sirop de cerise

les cocktails avec alcool

CHERRY MIMOSA .13€

champagne, jus d'orange, sirop de cerise

HONEY MARGARITA .13€

tequila blanche, cointreau, sirop de miel, jus de citron et limonade

RASPBERRY CHÉNOUS .13€

gin, cidre, sirop de framboise, jus de citron

ESPRESSO MARTINI .13,50€

vodka, liqueur de café, espresso

les bières les cidres

KOMBUCHA 30cl .5€

thé pétillant fermenté (traces d'alcool),
demandez-nous les saveurs

BIERES DU LEMAN 33cl. 6.50€

blanche, blonde, ambrée, IPA, framboise

CIDRE AMOUR D'HEROUT 33cl. 6€

doux ou brut



VIRGIN GUAVALICIOUS .13,50€

martini sans alcool, jus de goyave et fruit
du dragon, citron vert, sirop d'érable et de
framboise, pétillant au pamplemousse

C'est nouveau !

PISTACHIO SOUR .15€

gin, sirop de pistache, jus de citron, éclats de
pistaches

GUAVALICIOUS .14,50€

martini blanc, jus de goyave et fruit du
dragon, cointreau, sirop d'orange

CHAI'TINI .13,50€

vodka, chai, baileys, vanille,
lait entier ou avoine

les vins

BLANC au verre .5,50€ / Bouteille 75cl .23€

- Chasselas cuvée "Quintessence"
Dominique Lucas, vin bio du Léman
- La Demoiselle de Laballe 2021
IGP Côtes de Gascogne

ROSÉ au verre .5,50€ / Bouteille 75cl .21€

- Bouteille du moment

ROUGE au verre .5,50€ / Bouteille 75cl .22€

- AOP Côtes du Rhône - Bout d'Zan, Mas de Libian

champagne

LA COUPE .9€

LA BOUTEILLE 75cl .40€

- Leblond-Lenoir brut



brunchénous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises

les plats salés.



LES PANCAKES LARD .14€

lard grillé, œuf au plat
et sirop d'érable

LES PANCAKES VG .14,50€

bacon végétal, œuf au plat
et sirop d'érable

LES PANCAKES SAUMON .15€

saumon fumé, œuf au plat
et crème aneth

C'est nouveau ! LA TARTINE .15€

forestière, sur pain blanc :
fromage frais, crème et crumble
salé aux champignons, parmesan et
aux noisettes. Pickles d'oignon
rouges et décoration en poudre
pumpkin spice

Elle est de retour

LA BRIOCHE PERDUE SALÉE .16,50€

brioche maison garnie de fromage
raclette de Savoie (non
pasteurisée), accompagnée d'une
petite salade, de pommes de terre
grenailles, de cornichons et au
choix :

- jambon cru
- champignon
- bacon végété

LES ACCOMPAGNEMENTS

Petite salade .3€

Avocat .3€

Guacamole .4,50€

Halloumi .4,50€

Bacon végétal .4€

Pommes de terre
grenailles .4,50€

Burratina .3€

Lard grillé .3€

Saumon fumé .4€

Champignons .4,50€

Sauce salée .1,50€

Oeuf au plat
ou oeuf mollet .2€

les petits extras

LA GAUFRE LARD .13,50€

lard grillé, œuf au plat
et sirop d'érable

grande version .16,50€
+ de garniture!

LA GAUFRE VG .14€

bacon végétal, œuf au
plat et sirop d'érable

grande version .17€
+ de garniture!

LA GAUFRE SAUMON .14,50€

saumon fumé, œuf au plat
et crème aneth

grande version .17,50€
+ de garniture!

Best seller LE BUN .15,50€

pain bun au levain,
fromage frais,
guacamole, deux
œufs mollets et
sauce hollandaise



LE CROFFLE SALÉ .15€

croissant cuit au gaufrier garni de :

- poulet effiloché mélangé au
pesto, tomates séchées
- mozzarella fondue
- galette de pomme de terre
- sauce moutarde-miel et petite
salade

option végétarienne : poulet végétal



OPTION SANS GLUTEN : ASSIETTE À
COMPOSER AVEC LES ACCOMPAGNEMENTS
À GAUCHE



LES CRÈMES ET LES FROMAGES SONT
PASTEURISÉS SAUF LA RACLETTE



N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER LA LISTE
DES ALLERGÈNES UN PEU PLUS BAS

brunchéous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.



BIEN RELIRE LES DESCRIPTIONS DES PLATS CAR
tout plat commandé = plat facturé



FERMETURE CUISINE 15H

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises

les plats sucrés.

ce sont des plats, pas des formats desserts !



LES PANCAKES AU CHOIX :

- sirop d'érable Terre de Pépites .11,50€
- biscuit rempli de pâte à tartiner coulante
choco-noisette Charlotte'Ô'Chocolat .14,50€
- biscuit rempli de Nutella coulant .13,50€
- biscuit rempli de crème de pistache coulante .15€
suppl. pancake +2€

LA BRIOCHE PERDUE SUCRÉE .14€

brioche maison, caramel beurre salé, crème de banane, fruits frais
suppl. boule de glace +2€

LA GAUFRE .13€

demi gaufre accompagnée de chantilly maison et salade de fruits
avec nappage au choix :
sirop d'érable ou crème de pistache (+0,50€) ou Nutella ou pâte à
tartiner choco-noisette Charlotte'Ô'Chocolat

LE GRANOLA .9€

yaourt, granola maison (amaranthe et quinoa soufflés, flocons
d'avoine, amandes et noix de pécan, huile coco), miel l'Abeille
Paix-Reine, beurre de cacahuète, salade de fruits

disponible en petite version .7€

alternative : yaourt végétal +1€

info allergies



noix de pécan,
amandes, avoine
en topping

les gourmandises.



AFFOGATO .4,50€

espresso sur boule de glace vanille

COOKIE .3,50€

suppl. boule de glace +2€

AFFOGATO MATCHA .5,50€

matcha sur boule de glace vanille

CROFFLE SUCRÉ .6,50€

pâte de croissant cuite au gaufrier,
fruits frais et chantilly maison

nappage au choix :

pâte à tartiner choco-noisette

ou Nutella

ou crème de pistache

ou sirop d'érable

ou caramel beurre salé

info allergies



noix de pécan,
amandes, avoine
en topping

PÂTISSERIES VITRINE .5,50€

GLACE 1 BOULE .3,50€

GLACE 2 BOULES .6,00€



suppl. sauce sucrée +1,50€ : nutella, pâte à tartiner choco-noisette, crème pistache...

brunchénous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.

FERMETURE CUISINE 15H

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises

le coin des enfants.

QUE POUR LES ENFANTS ☺



jusqu'à 10 ans !

BOISSONS

VERRE DE SIROP .1€ MINI CHOC. CHAUD .3,50€

JUS MAISON .4,5€
(jus d'orange ou jus du moment)

BABYCCINO .3€
(mousse de lait chaud, cacao saupoudré)

PLAT SALÉ

des petits plats à la carte !

1. GAUFRE ou PANCAKE ou BRIOCHE

au choix, salé ou sucré ou les deux !

2. DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

œuf au plat/lard grillé/bacon VG/saumon/avocat/guacamole/halloumi/burratina/pommes de terre grenailles/champignons

3. UNE SAUCE AU CHOIX:
(OPTION FACULTATIVE)

sauce hollandaise ou crème aneth ou sirop d'érable
.6€

PLAT SUCRÉ

1. PANCAKE ou GAUFRE ou BRIOCHE
ou PETIT YAOURT

2. NAPPAGE AU CHOIX:

sirop d'érable ou sucre ou pâte à tartiner choco-noisette
ou nutella ou caramel beurre salé ou miel
.6€

suppl. pancake ou gaufre nature +2€

brunchéous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.

FERMETURE CUISINE 15H

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises



la liste des allergènes



BRIOCHE

OEUFS

LAIT: beurre, raclette

GLUTEN: farine de blé

GAUFRE ET

PANCAKES

OEUFS

LAIT: beurre, crème

GLUTEN: farine de blé

SAUMON

BUN

OEUFS

LAIT: fromage frais,

beurre (sauce)

GLUTEN : pavot, seigle, levain

TARTINE

OEUFS

LAIT: fromage frais, beurre

(sauce)

GLUTEN : farine de blé

FRUITS A COQUE : noisette

CROFFLE

OEUFS

LAIT: beurre, mozza

GLUTEN: farine de blé, pignons
de pain

MOUTARDE

GRANOLA

FRUITS A COQUE

GLUTEN: flocons d'avoine

ARACHIDE: beurre de
cacahuètes

COOKIES

OEUFS

LAIT: beurre et chocolat

GLUTEN: farine de blé

Peut contenir des traces de
soja

PÂTISSERIES VITRINE

FRUITS A COQUE

GLUTEN: farine de blé,
flocons d'avoine

ARACHIDE: beurre de
cacahuètes

brunchénous.

mercredi au dimanche.

10h - 16h.

FERMETURE CUISINE 15H