# les boissons.

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

ESPRESSO .2,10€ / DOUBLE .3,80€

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

CORTADO .3,50€
*double espresso et dose équivalente de lait mousse semi-épaisse*

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

PUMPKIN SPICE LATTE .5,20€
*sirop maison, espresso, lait texturé, mousse semi-épaisse*

FLAT WHITE .5€
*double espresso, lait texturé, mousse fine*

CAPPUCCINO .4,90€
*espresso, lait texturé, mousse épaisse*

MOCACCINO .5€
*espresso, chocolat, lait texturé, 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*

## les boissons chaudes
sans café

CHAÏ LATTE .5€
*thé noir et mélange d'épices : cannelle, cardamome, gingembre, poivre noir, anis étoilé, noix de muscade, clous de girofle, poudre de cayenne*



MATCHA LATTE .5,50€
*poudre de thé vert, lait entier ou végétal texturé au choix :*
- *matcha déjà sucré*

*ou*
- *matcha traditionnel (non sucré) +1,50€*

BLUE MATCHA LATTE VANILLE .6,50€
*poudre de pois papillon bleu (fleur d'Asie) arômatisée vanille, lait entier ou végétal au choix texturé*

UBE AMANDE LATTE .6,50€
*poudre d'une racine violette originaire des Philippines, aromatisée à l'amande, lait entier ou végétal au choix texturé*



VERRE DE LAIT .3,50€
- *lait végétal +1€*

CHOCOLAT CHAUD .5€

THÉS/INFUSIONS .4€
*en sachet (Kusmi et Yogi), théière de 400ml*



**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€ / lait de pois .1€
chantilly maison .1,50€ / mini chamallow's .1€
shot d'espresso .1€ / sirop : vanille, caramel, pistache, pop corn, chamallow grillé, crème brulée .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 .5,50€

PERRIER (canette) 33cl .3,80€

VERRE DE SIROP .2,50€

## 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*




## les cocktails sans alcool

VIRGIN CHERRY MIMOSA .10€
*perrier, jus d'orange, sirop de cerise*

VIRGIN GUAVALICIOUS .13,50€
*martini sans alcool, jus de goyave et fruit du dragon, citron, sirop d'érable et de framboise, pétillant au pamplemousse*

## 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*

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, citron, sirop d'érable et de framboise, pétillant au pamplemousse*

CHAÏ'TINI .13,50€
*vodka, chaï, 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

LA TARTINE .15€
*DE LASAGNES À LA COURGE*

fine tranche de pain blanc croustillante garnie de lasagnes maison au potimarron, béchamel au parmesan et noisettes torrefiées, petite salade assaisonée

NEW

LA BRIOCHE SALÉE .16,50€
*AU REBLOCHON ET GIROLLES*

part de brioche maison recouverte de reblochon (lait cru) fermier de Savoie, crémeux et gratiné, mélange de girolles marinées au thym, salade de chou rouge et crumble salé aux noix

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Petite salade .3€
Avocat .3€
Guacamole .4,50€
Halloumi .4,50€
Bacon végétal .4€
Pommes de terre grenailles .4,50€
Oeuf au plat ou oeuf mollet .2€
Burratina .3€
Lard grillé .3€
Saumon fumé .4,50€
Pois chiche .4€
Girolles .4€
Salade de chou rouge .4€
Sauce salée .1,50€
*hollandaise ou crème aneth*

les petits extras

LA GAUFRE LARD .13,50€
lard grillé, œuf au plat
et sirop d'érable
*grande version* .16,50€

LA GAUFRE VG .14€
bacon végétal, œuf au plat et sirop d'érable
*grande version* .17€

LA GAUFRE SAUMON.14,50€
saumon fumé, œuf au plat
et crème aneth
*grande version* .17,50€

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 DANS L'ENCADRÉ À GAUCHE

HORMIS LE REBLOCHON, LES CRÈMES ET LES FROMAGES SONT PASTEURISÉS

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

**brunchénous. 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 .15.50€
*suppl. pancake +2€*

## LA BRIOCHE PERDUE SUCRÉE .14€

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

## LA GAUFRE .13,50€

demi gaufre accompagnée de chantilly maison et salade de fruits
avec nappage au choix :
sirop d'érable ou crème de pistache (+1,50€) ou Nutella ou pâte à tartiner choco-noisette Charlotte'Ô'Chocolat (+1€)

## 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 coco +1€*

*info allergies*
noix de pécan, amandes, avoine en topping

# les gourmandises.

## AFFOGATO .4,50€

espresso sur boule de glace vanille

## AFFOGATO MATCHA .5,50€

matcha sur boule de glace vanille

## PÂTISSERIES VITRINE .5,50€

## GLACE 1 BOULE .3,50€
## GLACE 2 BOULES .6,00€

## COOKIE .3,50€

suppl. boule de glace +2€

## CROFFLE SUCRÉ .7,50€

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

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 !*

*au choix: salé ou sucré ou les deux !*

1. GAUFRE ou PANCAKE ou BRIOCHE

2. DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:
œuf au plat/lard grillé/bacon VG/saumon/avocat/guacamole/halloumi/ burratina/pommes de terre grenailles/girolles (champignons)

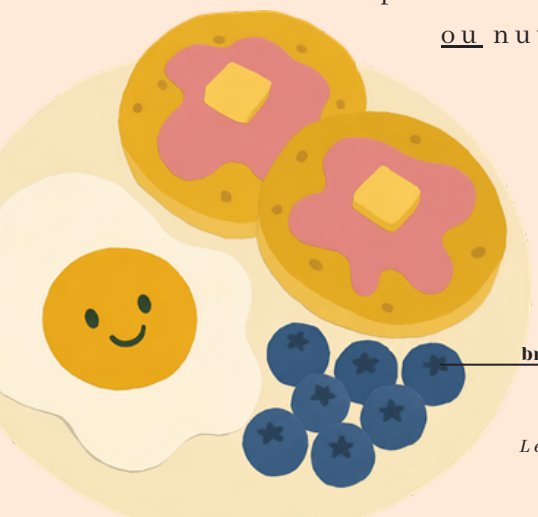
3. UNE SAUCE AU CHOIX:
(OPTION FACULTATIVE)
sauce hollandaise ou crème aneth ou sirop d'érable
.6€

## 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€



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

*FERMETURE CUISINE 15H*

*Les prix sont indiqués toutes taxes comprises*

# la liste des allergènes

## PLATS SALÉS

### GAUFRE ET PANCAKES
GLUTEN, OEUFS, LAIT*
BACON VEGE : SOJA

### TARTINE
GLUTEN, LAIT*, FRUITS A COQUE (NOISETTES)

### BRIOCHE SALÉE
GLUTEN, LAIT*
FROMAGE AU LAIT CRU

### BUN
GLUTEN, LAIT*, OEUFS
JAUNE D'OEUF PASTEURISÉ (Hollandaise)

### CROFFLE SALÉ
GLUTEN, Lait*, oeufs, moutarde, fruits à coque (pignons : Pesto)
BACON VEGE : SOJA

## PLATS SUCRÉS

### PÂTES À GAUFRE, PANCAKES, BRIOCHE
GLUTEN, OEUFS, LAIT*, AUTRE(S) SELON NAPPAGE

### GRANOLA
LAIT*, FRUITS A COQUE (amandes, quinoa soufflé, amaranthe soufflées, flocons d'avoine, noix de pécan), lait
ARACHIDE: beurre de cacahuetes

## GOURMANDISES

### CROFFLE
GLUTEN, OEUFS, LAIT*, FRUITS A COQUE, AUTRE(S) SELON NAPPAGE

### COOKIES
LAIT*, GLUTEN, OEUFS
Peut contenir des fruits à coque et traces de soja

### PÂTISSERIES VITRINE
LAIT*, GLUTEN, OEUFS
variable selon la recette

**lait : Lait et produits laitiers - beurre, crème, fromages etc.*

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

*FERMETURE CUISINE 15H*