

les boissons.



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

*les boissons chaudes
sans café*

ESPRESSO .2,10€ / DOUBLE .3,80€

AMERICANO .3€
espresso dans un grand verre d'eau chaude
• option eau de coco +2€ (uniquement glacée)

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

CAFE LATTE .4,50€
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



**toutes les boissons
sont disponibles en
version glacée**

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)
aromatisée vanille, lait entier ou végétal
au choix texturé

UBE AMANDE LATTE .6,50€
poudre d'une racine violette
originaires 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

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 brûlée .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 .4,50€

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

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

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

LA TARTINE .15€

pain blanc, houmous crémeux au
paprika, fromage frais, pois
chiches croquants, pop-corn salé,
tagliatelles de carotte, tomates
cerises et feuilles de mâche

LA BRIOCHE SALÉE .16,50€



pain brioché maison
façon lobster roll, garni de
petites queues d'écrevisses,
mayonnaise maison, dés de
mangues, gelée de citron
maison et grains de grenades

LES ACCOMPAGNEMENTS

Petite salade .3€	Burratina .3€
Avocat .3€	Lard grillé .3€
Guacamole .4,50€	Saumon fumé .4,50€
Halloumi .4,50€	Pois chiche .4€
Bacon végétal .4€	Houmous .4,50€ <i>au paprika</i>
Pommes de terre grenailles .4,50€	Sauce salée .1,50€ <i>hollandaise ou crème aneth</i>
Oeuf au plat <u>ou</u> oeuf mollet .2€	

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



LES CRÈMES ET LES FROMAGES SONT
PASTEURISÉS



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 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€)

info allergies



noix de pécan,
amandes, avoine
en topping

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€

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 .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

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/houmous paprika

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

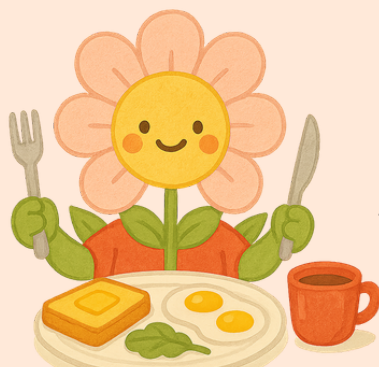
.6€

suppl. pancake ou gaufre nature +2€

brunché nous. mercredi au dimanche. 10h - 16h.

FERMETURE CUISINE 15H

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises



la liste des allergènes



GAUFRE ET PANCAKES

OEUFS

LAIT: beurre, crème

GLUTEN: farine de blé

POISSON : Saumon

VIANDE : PORC

TARTINE

LAIT: fromage frais

GLUTEN : farine de blé

Pois-chiche, maïs (pop-corn)

Curry vert

BRIOCHE SALÉE

OEUFS, BEURRE

GLUTEN: farine de blé

CRUSTACÉS : écrevisses

LAIT: fromage frais

CELERI branche, aneth, ciboulette

BRIOCHE SUCRÉE

OEUFS, BEURRE

GLUTEN: farine de blé

COOKIES

OEUFS

LAIT: beurre et chocolat

GLUTEN: farine de blé

Peut contenir des traces de soja

BUN

OEUFS

LAIT: fromage frais,

beurre (sauce)

GLUTEN : pavot, seigle, levain

CROFFLE SALÉ

OEUFS

LAIT: beurre, mozza

GLUTEN: farine de blé, pignons de pain

MOUTARDE

GRANOLA

FRUITS A COQUE

GLUTEN: flocons d'avoine

ARACHIDE: beurre de cacahuètes

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