

À BOIRE

JUS DE FRUITS ET SOFTS

AGRUME PRESSÉ Orange / Citron / Pamplemousse - 25 cl • 5,50 €

CITRONNADE MAISON - 33 cl • 5,50 €

Eau gazeuse, sirop de citron maison, feuilles de menthe

JUS ET NECTAR DE LA MAISON BISSARDON - 25 cl • 5,50 €

Pomme Reinette / Poire Williams / Abricot bergeron / Pomme-framboise

SIROP ARTISANAL BIO eau micro-filtrée plate ou gazeuse - 33 cl • 3,50 €

Grenadine / Cassis / Bergamote / Orgeat / Menthe / Vanille...

THÉS GLACÉS - 33 cl • 5 €

Thé blanc myrtilles / Thé noir gingembre

COLA BIO / GINGER BEER BIO - 33 cl • 5 €

CHILLED - Eau pétillante au CBD et hibiscus - 25 cl • 4,50 €

15mg de CBD, zéro sucre, zéro édulcorant

EAU MICRO-FILTRÉE, plate ou gazeuse, rondelle - 33 cl • 2,50 €

EAU MICRO-FILTRÉE plate ou gazeuse bouteille (à volonté) • 3,50 €

L'EAU NEUVE en pack refermable - 50 cl • 2,50 €

BULLES ET VINS

Nous avons une licence restaurant : une boisson alcoolisée est forcément accompagnée d'une assiette... ce sera encore meilleur !

BIÈRE LES DEUX AMANTS bio - 4,2% - 33 cl • 6 €

CIDRE AMOUR bio - Brut de normandie - 4,2% - 33 cl • 6,50 €

COCKTAIL MIMOSA - Orange pressée & vin pétillant - 15 cl • 10 €

COCKTAIL SPRITZ - Apérol, vin pétillant & eau gazeuse - 20 cl • 11 €

KIR FRAIZ - Crème de fraise des bois & vin pétillant - 15 cl • 9 €

PÉTILLANT NATUREL - Verre 12,5 cl / Bouteille

La diletante - Chenin AOC Vouvray - Domaine Breton • 9 € / 29 €

NOS VINS - BIOLOGIQUES - Verre 12,5 cl / Bouteille

BLANC - Fleur de Sel - Chardonnay - Domaine David • 8 € / 26 €

ROSÉ - Oustal - Syrah, pinot, merlot - Domaine Anne de Joyeuse • 7 € / 22 €

ROUGE - Haute côt' de fruits - Malbec - Domaine Mas Del Perié • 7 € / 26 €

LE SUCRÉ

LES VIENNOISERIES

Toutes nos viennoiseries sont faites maison et pur beurre. Choisissez au comptoir avant qu'il n'y en ait plus !

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT • 2,90 €

CROISSANT AMANDES • 5 €

DULCE CAFÉ-CRÈME café, chocolat dulce, noix • 5 €

CINNAMON ROLL • 5 €

ROULÉ PISTACHE • 6,50 €

LES GOÛTERS

COOKIE du jour • 3,50 €

SABLÉ DIAMANT CACAO • 3,50 €

MADELEINE à la fleur d'oranger • 4,50 €

FINANCIER orange, fève tonka et chocolat au lait • 4,50 € **SG**

BARRÉ shotbread, caramel, fruits secs • 6,90 €

SABLÉ BOGATO vanille et glaçage chocolat • 3,90 €

LES PÂTISSERIES

FLAN PARISIEN VANILLE / PÉCAN Pâte feuilletée et sablée, praliné noix de Pécan, crème à la vanille de Madagascar • 8,50 €

FONDANT CHOCOLAT / FLEUR DE SEL • 7,50 € **SG V**
avec une boule de glace au sarrasin grillé ou glace vanille • 10,50 €

LE BOGATO DU MOIS **V**
lait de coco, fruit de la passion, glaçage passion & coco grillée • 7,50 €

CARROT CAKE aux épices, glaçage creamcheese • 8,50 €

TARTE NOIX DE CAJOU, pâte sablée, crème Chai,
servie avec une ganache montée chocolat lait • 8,50 €

LES BOLS SUCRÉS

YAOURT x GRANOLA caramélisé x **MIEL** • 6,50 €

YAOURT x GRANOLA caramélisé x **MYRTILLES, BANANE x MIEL** • 9,50 €

V Vegan

VG Végétarien

SG Sans Gluten

SL Sans Lactose

LE SALÉ

CAFÉ
otspod

LES VIENNOISERIES SALÉES

CROISSANT JAMBON X FROMAGE • 6,50 € / 10€ avec salade

FEUILLETÉ EPINARDS x CHÈVRE FRAIS • 7,50 € / 11,50€ avec salade **VG**

SAUSAGE ROLL x KETCHUP MAISON • 7,50 € / 11,50€ avec salade

DANISH SALÉ • 7,50 € / 11,50€ avec salade **VG**

PAIN-BRIOCHE À L'AIL • 4,50 € / 8,50€ avec salade **VG**

En accompagnement :

SALADE MESCLUN x GRANOLA SALÉ

Petite / Grande • 4,50 € / 6,50 €

**KETCHUP
MAISON**
+1 €

DÉJEUNER

VELOUTÉ ET CHANTILLY • Petit 8 € / Grand 12 € **VG**

Panais et pomme de terre, vanille de Madagascar,
topping noix de macadamia & chantilly maison.

TARTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES DE SAISON x BURRATA • 14 € **VG**

accompagnée d'une salade de mesclun. Recette affichée au tableau.

QUICHE AUX BROCOLIS x CHEDDAR x CIBOULE • 14 € **VG**

accompagnée d'une salade croquante, sauce moutarde à l'ancienne.

SANDWICH BRIOCHÉ TOASTÉ • 13 €

Brioche beurrée, jambon de Paris, crème moutarde à l'ancienne,
coeur de romaine et pickles de betterave maison.

CROQUE BRIOCHÉ TOASTÉ • 13 €

Brioche beurrée, jambon de Paris, comté AOP servi avec un petit bol de
salade de mesclun et granola salé.

ICI TOUT EST FAIT MAISON, du **CROISSANT** au **GRANOLA**

Produits **DE SAISON**, crèmerie par **BEILLEVAIRE** et chocolat par **VALRHONA**

Tarifs TTC, service inclus

CAFÉ
bogato

COMMANDE
AU COMPTOIR

CAFÉS *torréfiés par Lomi*

Espresso • 2,50 € Allongé • 3,50 €

Double • 4,50 €

Assemblage «J'ai deux amours»

Café Filtre • 3,50 €

Honduras Bio - Beneficio San Marco

Noisette • 3,50 €

Espresso avec une touche de lait

Cappuccino • 5 €

Espresso et mousse de lait, cacao

Latte • 5 €

Espresso allongé au lait

Flat white • 6,50 €

Double espresso allongé au lait

Latte caramel • 6,50 €

Caramel beurre salé

Café algérois • 6,50 €

Latte, fleur d'oranger, touche de miel

Café chantilly • 6 €

Café allongé, chantilly

Moccachino • 7 €

Espresso, chocolat, lait, chantilly

Golden latte coco • 6,50 €

Lait de coco, curcuma, miel &

gingembre

**LAIT VÉGÉTAL
ICED / FRAPPÉ**
+1 €

THÉS-LATTÉS

Matcha latte • 6,50 €

Chaï latte • 5,50 €

Matcha latte Barista • 7,50 €

Matcha bio, lait de coco, sirop vanille

Lait fraise • 6,50 €

Purée de fraise, lait frappé

Lait Madeleine • 5,50 €

Miel, fleur d'oranger, lait chaud ou froid

CHOCOLATS

Chocolat Chaud ou froid • 6 €

Chocolat Chamallow • 7 €

Chocolat Chantilly • 7 €

THÉS & INFUSIONS

par L'infuseur, création parisienne,
bio et bien être • 5 €

THÉ NOIR - Earl Grey

THÉ VERT - Gingembre

INFUSION CALME -

Miel et Fleur d'Oranger, fleurs de
bleuet et lavande

INFUSION DÉTOX - Cassis, hibiscus,
citronnelle