

## 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