

BUFFET GOURMAND
+
UN PLAT MAISON
+
UNE BOISSON CHAUDE
+
JUS DE FRUIT FRAIS

39€

ENVIE D'UN PLAT EN PLUS ?

9€



MENU ENFANT

BUFFET GOURMAND
+
UNE BOISSON CHAUDE
+
JUS DE FRUIT FRAIS

15€

AU CHOIX UN PLAT MAISON

Classic avocado toast 🥑

Pain de meule aux céréales de chez
Clem & Gwen, œuf poché & pickles
Supplément saumon fumé +4€

Pancake 🥞

Pancake à la farine d'avoine & banane.
Bacon, halloumi & sirop d'érable

Œuf Bénédicte

Pain de meule aux céréales de chez
Clem & Gwen, saumon, épinards,
œuf poché & sauce hollandaise

Cali chicken roll

Pain brioché, fingers de poulet,
Coleslaw & jalapenos

Pain perdu 🥞

Pain perdu, fruits rouges,
noix de pécan & caramel beurre salé



AU CHOIX



UN JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE

POMME

PAMPLEMOUSSE

La boisson chaude au choix est dans la rubrique cafés classiques ou sélection de palais des thés, les autres boissons ne sont pas inclus dans la formule

CAFÉS CLASSIQUES

Espresso / Décaféiné / Noisette / Americano	3.5
Cappuccino / Café crème / Double espresso	4.5
Latte / Flat white / Café frappé	6
Chocolat chaud	5.5
Matcha / Chaï / Blue latte	6



NOS SOFTS

Acqua Chiara filtrée pétillante ou plate, 75cl	5
Coca-Cola / Coca-Zéro/ Perrier 33cl	4.5
Schweppes Tonic / Ginger Beer/ Ginger Ale, 20cl	4.5

JUS DETOX

Jus de fruit frais Orange - Carotte & Gingembre, 33cl	6
Pop Maté Original / Gingembre / Framboise, 33cl	6
Kombucha nature / Framboises & Hibiscus, 25cl	7
Thé glacé maison, 33cl	5

SÉLECTION DE PALAIS DES THÉS

THÉ NOIR	English breakfast	5
	Earl Grey	
	Quatre fruits rouges	
THÉ VERT	Menthe	5
	Sencha	
	Brésil détox BIO	
INFUSION	Verveine	5
	Camomille	
	Fleur d'Ora	

NOS BIÈRES

25cl - 50 cl

Heineken - Lager	5	8
Lagunitas - IPA	7	11

NOS VINS

14cl - 75 cl

Chardonnay, BIO (Blanc)	6	26
Le Pive, BIO (Rosé)	6	28
Pic St Loup, BIO (Rouge)	8	38

BULLES

14cl - 75 cl

Prosecco	8	35
Laurent Perrier	16	95
Coupe Mimosa	9	-

MOCKTAILS

25 cl

Red Spritz	10
Le Cliclé(y)	10

Prix en €, taxes incluses, service compris