

## — Fruits frais pressés —

Orange 20 cl	4,90 €
Citron 10 cl	4,90 €
Pamplemousse 20 cl	5,90 €

## — Boissons bio —

### JUS & NECTARS DE FRUITS & LÉGUMES

Abricot, pêche, ananas	4,60 €
ou raisin blanc 25 cl	4,60 €
Framboise-fraise (mélange) 25 cl	4,60 €
Gingembre ou Hibiscus 20 cl	4,60 €
Tomate 20 cl	4,60 €
Carotte-orange (mélange) 25cl	4,60 €
Orange ou pomme 20 cl	3,90 €

### SMOOTHIES MÉLANGE DE FRUITS

Banane-pomme-myrrille 25 cl	4,90 €
Ananas-banane 25 cl	4,90 €
Mangue-fruit de la passion 25 cl	4,90 €

### SODAS

Mojito, limonade 20 cl	3,90 €
Cola ou cola sans caféine 20 cl	3,90 €

### EAUX

Evian ou Sanpellegrino 1l	4,50 €
Evian ou Sanpellegrino 50 cl	3,50 €
Perrier rondelle 20 cl	3,20 €
Sirop à l'eau de Fourqueux	1,90 €

## — Thés et Tisanes bio —

Choisissez votre parfum préféré, 40 cl	4,90 €
Grande théière à partager, 1,2l	12,90 €

## — Café bio M<sup>elle</sup> Adèle —

Café bio Terramoka moulu frais, assemblage 100 % arabica du Brésil et du Mexique d'une incroyable finesse, composé de subtiles notes fruitées.

<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Décaféiné</b> sans solvant 100 % arabica	2,40 €
<b>Noisette</b> espresso et nuage de lait	2,70 €
<b>Café aromatisé</b> au sirop de noisette	2,70 €
<b>Cappuccino</b> café+mousse de lait bio	4,10 €
<b>Café au lait</b>	4,10 €
<b>Café viennois</b> café et chantilly	5,10 €
<b>Latte macchiato</b> café, lait et mousse	5,10 €

## — Chocolat et lait bio —

<b>Chocolat</b> au lait avec ou sans sucre	4,90 €
<b>Chocolat viennois</b> (crème chantilly)	5,90 €
<b>Lait</b> de vache 20 cl	3,50 €
<b>Lait végétal</b> 20 cl	4,50 €

### SUPPLÉMENT

Miel, lait, citron, sirop menthe, fraise, noisette, lait végétal à la place du lait de vache et changement de gâteaux dans les gourmands

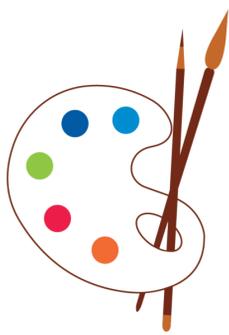
## — Gâteaux faits maison —

<b>FONDANT CRÈME DE MARRON</b>	7,50 €
<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b>	6,50 €
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b>	5,50 €
<b>GÂTEAU AUX AMANDES</b>	5,50 €
<b>TARTE SABLÉE À LA CONFITURE</b>	5,50 €
<b>TIRAMISU</b>	6,50 €
<b>BAKLAVA</b>	5,50 €
<b>GÂTEAU AU CITRON ET PAVOT</b>	4,90 €

## — Cafés gourmands —

Servi avec 3 demies parts de gâteaux  
Chocolat, amandes, et citron pavots

<b>Café</b> 8,80 €	Cappuccino	9,90 €
Déca 9,20 €	Chocolat	11,90 €
	Thé	11,90 €



# L'Atelier

## PIÈCE UNIQUE

## Cocktails

Le verre 10 cl 11 €  
Servi en long drink + 1 €



### Le Coucou

Cocktail floral et léger

Gin français, liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, sirop de myrrille.



### Le Beguin

Cocktail fruité, acidulé et charpenté

Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot du Roussillon, triple sec, bitter, jus de citron vert, sirop de cannelle.



### Le Velours

Cocktail profond, fruité et acidulé  
Vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine.



### Le Fripon

Cocktail acidulé, exotique et frais  
Vodka française bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de citron bio, sirop de citronnelle.

### L'Apache

Cocktail fuité, exotique et zesté

Tequila, liqueur de banane, triple sec, jus de citron vert, sirop de fève tonka, bitter curcuma.



### La Mezcalita

Cocktail amer, fumé et frais.

Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial simple bio.



### L'Amerloque

Cocktail gourmand, herbacé et charpenté  
Bourbon, amaretto, jus de citron vert, Angostura, bitter citron sauvage, sirop de romarin.

## Vins bio

<b>Prosecco</b> pétillant	
Verre 12 cl	7,90 €
Bouteille 75 cl	29,00 €
<b>Kir Royal</b> au prosecco 12 cl	8,50 €

<b>Rosé</b> Coteaux d'Aix	
verre 12 cl	7,50 €
bouteille 75 cl	29,00 €

<b>Rouge ou blanc</b>	
Chinon Domaine des Béguineries	
Verre 12 cl	7,50 €
Bouteille 75 cl	29,00 €

<b>Kir</b> chinon blanc 12 cl	8,50 €
-------------------------------	--------

## Thé glacé bio



Fait maison, préparé sans sucre, à sucrer selon votre goût  
30 cl 4,20 €



## Spritz

Apérol, prosecco bio, eau pétillante  
30 cl 9,50 €

## Bière artisanale du vevin

Blanche, blonde, ambrée	5,90 €
IPA (Indian Pale Ale) 33 cl	6,90 €

## Cidre brut bio

Verre 20 cl	4,90 €
Bouteille 75 cl	14,50 €

## Pour le déjeuner

### Polenta

Galette de maïs



### Bruschetta

ou pain aux céréales toasté

### Plancha Salade

**Tomate Mozzarella** 19,50 €  
Tomate fraîche, Mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge, basilic, salade

**Grecque** 14,50 €  
Tomates fraîches, concombre, feta, olives, oignons, salade

**Aubergine** 16,50 €  
Caviar d'aubergine et aubergine rôtie, pignons de pin, parmesan, salade

**Chèvre miel** 17,50 €  
Fromage de chèvre, noix, abricot sec, salade

**Artichauts** 18,50 €  
Artichauts marinés et crème d'artichauts, olives vertes, citron, lonza (filet de porc affiné), salade

**Chorizo** 17,50 €  
Chorizo doux, tomates confites, poivrons grillés, amandes, mozzarella, salade



Sans gluten



Végétarien

**Plancha de charcuteries italiennes** 18,50 €  
artisanales : speck, lonza, coppa, baguette tradition, beurre et cornichons

**Plancha Végétarienne** 16,50 €  
Assortiment de légumes de saison, tapenade, fromages, baguette tradition, beurre

**Plancha mixte** 17,50 €  
Charcuteries Italiennes et assortiment de légumes frais et marinés, tapenade, baguette tradition, beurre, cornichons

**Grande salade complète** 15,00 €  
selon le marché servie avec baguette tradition

### Pour les enfants

Pâtes au pesto et fromage ou une mini bruschetta au choix  
1 cookie ou 1/2 gâteau  
Jus de pomme ou orange bio 11,50 €

Liste des allergènes à votre disposition au bar

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ouvert tous les jours sauf le dimanche

Du lundi au vendredi 8h30 - 19h00 • Le samedi 9h30 - 19h00