

— 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^{elle} Adèle —

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

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

— Chocolat et lait bio —

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

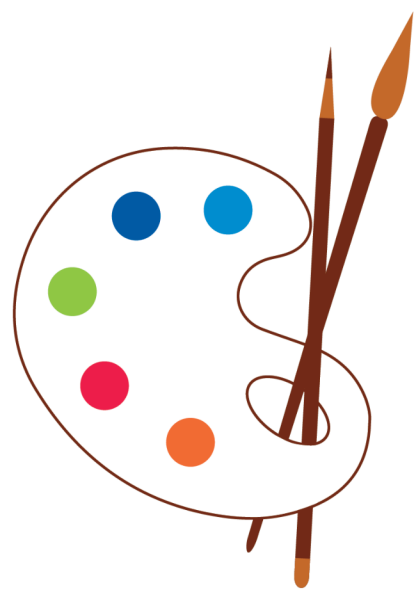
— Gâteaux faits maison —

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

— Cafés gourmands —

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

Café 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

Prosecco pétillant

Verre 12 cl	7,90 €
Bouteille 75 cl	29,00 €
Kir Royal au prosecco 12 cl	8,50 €

Rosé Coteaux d'Aix

verre 12 cl	7,50 €
bouteille 75 cl	29,00 €

Rouge ou blanc

Chinon Domaine des Béguineries	
Verre 12 cl	7,50 €
Bouteille 75 cl	29,00 €

Kir 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