

La cuisine ferme à 17h30



Le salé

"Good food for a good mood"

Formule Brunch

32 €

assiette salée
+ assiette sucrée
+ boisson fraîche
+ boisson chaude

PAIN PERDU RÔTI - 17€

Brioche imbibée et dorée à la poêle, oeuf mollet, chou rouge mariné, sauce ail rôtie, smashed potatoes, pois chiches rôtis aux herbes.

PANCAKES SALÉS - 16€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, un oeuf au plat, ricotta aux oignons confits, champignons en persillade, smashed potatoes.

AVOCADO TOAST - 16€

Tranche de pain artisanal et local Graine & Grignote, houmous, un demi avocat, granola salé, pickles d'oignon, purée butternut.

OEUFS BÉNÉDICTE - 15€

Notre version : 2 oeufs mollet, ricotta aux oignons confits, smashed potatoes, sauce bénelicte, tagliatelle de carotte.

TATIN DE CAROTTE - 14€

Pâte feuilletée Les Gâteaux de Margot, carotte dorée au miel, chèvre frais - fromage Label Chèvreerie, servie avec purée de butternut.

Personnalisez votre assiette :

Supplément +2€ : oeuf (au plat, mollet ou brouillé), chèvre, houmous, champignons

Petit plus

DIP HOUMOUS - 8€

Bol de houmous servi avec pain toasté Graine et Grignote et crudités

SOUPE & CROÛTONS - 8€

Avec les légumes bio de la Ferme des Tilleuls à Gentelles (80), croûtons maison.

SMASHED POTATOES - 7€

Une portion de pommes de terre rôties au four servie avec une sauce ricotta.

OEUF À LA COQUE - 5€

Oeuf bio de la ferme servi avec mouillette de pain toastées Graine et Grignote, beurre, fleur de sel.



Menu enfant -10ans

Pancakes salés, oeuf au plat,
pomme de terre sautés
Eau sirop
Cookie ou boule de glace

11€

Sélectionné dans les tables originales du guide Gault & Millau

Cuisiné avec amour : tout est fait maison, nos ingrédients sont soigneusement choisis par la cheffe, en accord avec les saisons et de qualité.

N'hésitez pas à nous indiquer vos allergies et intolérances.

La cuisine ferme à 17h30

Le sucré

"Good food for a good mood"



PAIN PERDU MONT BLANC - 11€

Brioche imbibée et dorée à la poêle, crème de marron, coulis de poire, meringue .

PAIN PERDU CHOCOLAT - 11€

Brioche imbibée et dorée à la poêle, notre incroyable pâte à tartiner choco-noisette, chantilly légère.

PANCAKES TIRAMISÙ - 10€

Pile de 3 pancakes imbibés de notre délicieux café, crème tiramisu, saupoudré de cacao.

PANCAKES CRUMBLE POMME-CANNELLE - 10€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, compotée de pomme rôtie à la cannelle, crumble.

AÇAÏ BOWL - 9€

Sorbet minute à la pulpe de baie d'açaï Nossa, banane, lait végétal, saupoudré de granola Les Gâteaux de Margot. .

GRANOLA BOWL SAMARIEN - 9€

Fromage blanc de chèvre Label Chèvrerie, coulis de poire, granola miel-amande Les Gâteaux de Margot.

FLAN - 5,90€

Flan à la Vanille de Madagascar, entièrement bio et artisanal par Les Gâteaux de Margot

AFFOGATO - 5,50€

Boule de glace vanille, espresso, sirop noisette & chantilly maison.

BROWNIE - 4,70€

COOKIE - 4,50€

Supplément
boule de glace
+2,50€



Les pâtisseries

Par la pâtisserie Les Gâteaux de Margot
Pâtisserie fine & durable

Élue meilleure cheffe pâtissière des Hauts de France 2023
par le guide Gault & Millau

Découvrez notre sélection du moment en vitrine !

Sélectionné dans les tables originales du guide Gault & Millau

Cuisiné avec amour : tout est fait maison, nos ingrédients sont soigneusement choisis par la cheffe, en accord avec les saisons et de qualité.

N'hésitez pas à nous indiquer vos allergies et intolérances.

Les softs

THÉ GLACÉ MAISON 33cl - 4€

JUS MAISON 25cl - 4,50€

KOMBUCHA LOVEN BIO 33cl - 4,70€
Parfum au choix : framboise-jasmin, menthe-citron, gingembre, thé noir

BOISSON FLEUR DE SUREAU BIO
25cl - 3,90€



EAU + SIROP 33cl - 3€

Parfum au choix : pêche, grenadine, menthe, cassis.

EAU PLATE MICROFILTRÉE 75cl - 2,90€

EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 75cl - 3,90€

Les bières (+2€ sur la formule)

BRASSERIE À LA NOYE
bio & local (80)



AVAL QUIRY 33cl - 5€
Blonde traditionnelle légère

GINGEMBRE IDÉAL 33cl - 5,50€
Ambrée au gingembre

PALE AMÈRE À BOIRE 33cl - 5,50€
Blonde houblonnée façon IPA

Les cocktails (+5€ sur la formule)



MIMOSA - 9€
Vin pétillant Clairette de Die, jus d'orange pressée. 12,5 cl

BAILEY'S IRISH COFFEE - 8€
Liqueur de whisky, café, beaucoup de chantilly. 24cl

APPLE PIE MARTINI - 8€
Martini blanc, jus de pomme minute, sirop de vanille, cannelle. 18cl

Les vins (+2€ sur la formule)



Verre 12cl / Bouteille 75cl

LES BLANCS

COLIBRI - 6,50€ / 24€
CAHORS - BIO - Sauvignier gris & Muscaris, un nez exotique et envoûtant.

SAINT BRIS - 7€ / 26€
BOURGOGNE - AOP - 100% Sauvignon.

MAS EDEM - 6€ / 23€
LUBERON - BIO - 10 médailles en 3ans, note de pomme et d'agrumes.

LES ROSÉS

ROSÉ MÉTÉORE - 6€ / 23€
FAUGÈRES - BIO - Les vignes sont plantées dans un cratère de météorite.

LES ROUGES

COLIBRI - 7€ / 24€
CAHORS - BIO - Cabernet Cortis & Prior, un vin fruité, gourmand et légèrement tannique.

GARGANTUA - 6€ / 23€
MINERVOIS - BIO - Une cuvée à croquer à base de Cinsault, cépage oublié.

CHAMPAGNE Brut Figuet
Cuvée Gourmandise
Coupe 12cl 9€ / Bouteille 75cl 47€



Les cafés



ESPRESSO - 2,50€
CAFÉ ALLONGÉ - 2,70€
CAFÉ NOISETTE - 2,90€
DOUBLE ESPRESSO - 2,90€

CAPPUCCINO - 4,90€
LATTE MACCHIATO - 4,90€
MOCACCINO - 4,90€
Cappuccino + chocolat chaud

Les latte

(+2€ sur la formule)

MATCHA LATTE - 5,90€
Thé matcha Anatae bio
CHAÏ LATTE - 5,90€
Recette maison de thé noir aux épices & lait
DIRTY CHAÏ LATTE - 6,40€
Chaï latte + espresso
GOLDEN LATTE - 5,90€
Recette maison à base de curcuma qui boost l'énergie.



Les chocolats

(+2€ sur la formule)

CHOCOLAT CHAUD MAISON - 5,90€
CHOCOLAT VIENNOIS - 6,90€
Chocolat chaud + chantilly maison

LAIT VÉGÉTAL +1€
Au choix, avoine, riz-coco ou amande

SIROP +1€
Au choix, vanille, caramel, noisette

Les frappés*

(+3€ sur la formule)

*Boisson chaude frappée avec des glaçons, servie fraîche et recouverte de chantilly.

MATCHA, CHAÏ, CHOCOLAT, DIRTY CHAÏ, LATTE MACCHIATO au choix - 6,90€
ESPRESSO FRAPPÉ - 3,50€
Shot glacé d'énergie



(+2€ sur la formule)

LATTE CITROUILLE
6,90€

Spécialité maison à base de citrouille et d'épices, recouvert de chantilly et cannelle.
Make it dirty : +espresso +1€

Les thés & infusions

4,50€

THÉS BIO LA ROUTE DES COMPTOIRS

THÉS VERTS

Menthe, Jasmin, Litchi-Rose-Cerise, Gingembre-Curcuma, Pêche-Abricot, Fruit des bois-Fraise

THÉS NOIRS

Earl Grey, Darjeeling

THÉ BLANC

Paï Mu Tan

ROOIBOS

Vanille, Mangue-Cannelle



INFUSIONS L'HERBERIE bio & local

DÉTENTE

Mélisse, verveine citronnelle, bleuet, calendula

DIGESTION

Origan, sarriette, menthe marocaine, bleuet, calendula

RÉCONFORT

Aubépine, basilic sacré, aspérule odorante, lavande, mélisse, bleuet, calendula, mauve.

ROUGE GORGE

Hysope, mauve, thym, sauge, menthe marocaine, coquelicot

SONGE D'ÉTÉ

Menthe espagnole, sureau, verveine citronnelle, agastache, bleuet, calendula

PHOENIX

Ortie, sarriette, romarin, origan, hysope, achillée millefeuille, pensée, sureau, mélisse, agastache, pomme, thym, menthe poivrée, fenouil