



# Le salé

"Un brunch maison aussi bon que naturel"



## PAIN PERDU ROSSINI - 17€

Brioche maison imbibée et dorée à la poêle, faux-gras maison, butternut rôtie, champignon, sauce oignons confits, smashed potatoes.

## PANCAKES SALÉS - 16€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, oeuf mollet, caviar végétal, ricotta épinard, avocat.

## AVOCADO TOAST - 16€

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

## OEUFS À LA TURQUE - 15€

Notre version : 2 oeufs mollet, ricotta aux épinards, fenouil rôti aux épices, huile pimentée, pain bio artisanal toasté.

## BAGEL & SOUPE - 14€

Pain à bagel maison, houmous, grenade, butternut rôtie, épinards frais, servi avec notre soupe du jour.

### Personnalisez votre assiette :

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

## 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.



La cuisine ferme à 17h30

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.

# Le sucré



"Un brunch maison aussi bon que naturel"

## **PAIN PERDU VITAMINÉ - 12€**

Brioche maison imbibée et dorée à la poêle, crème légère au confit de clémentine corse bio, sorbet citron bio, clémentine corse bio fraîche.

## **PAIN PERDU CHOCOLAT - 11€**

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

## **PANCAKES Caramel BRETZEL - 10€**

Pile de 3 pancakes, caramel beurre salé maison, chantilly, bretzel.

## **PANCAKES CRUMBLE POMME-POIRE - 10€**

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, compotée de pomme rôtie, coulis de poire, crumble vanille.

## **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€**



## 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 !

La cuisine ferme à 17h30

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

EAU + SIROP 33cl - 3€

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

EAU PLATE MICROFILTRÉE 75cl - 2,90€

EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 75cl - 3,90€

BOISSON FLEUR DE SUREAU BIO 25cl - 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 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.

## Les cocktails

(+5€ sur la formule)



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

PINK MARTINI - 8€  
Martini blanc, bissap, citron, sirop fleur de sureau, eau pétillante. 18cl

VIN CHAUD - 7€  
Recette maison. 24cl

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*



LATTE CITROUILLE  
6,90€

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

(+2€ sur la formule)

## Les frappés\*

(+3€ sur la formule)

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

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



## 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

*Pai 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*