



GOOD FOODS COMES IN PRETTY COLORS

# BARISTA

Nos boissons

## JUS FRAIS

<b>JUS D'ORANGE</b>	<b>5€</b>
<b>JUS DE POMME</b>	<b>5€</b>
<b>LE SONORA</b>	<b>6€</b>
Ananas, pomme, orange et menthe fraîche	
<b>LE KALAHARI</b>	<b>6€</b>
Carotte, pomme, citron et gingembre bio	
<b>LE UYUNI</b>	<b>6€</b>
Concombre, pomme, épinard, ananas, citron et gingembre bio	

## LES CAFÉS

<b>ESPRESSO / ALLONGÉ</b>	<b>1€50</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>2€80</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2€80</b>
<b>CAPPUCCINO*</b>	<b>3€80</b>
<b>LATTE*</b>	<b>4€</b>
<b>FLAT WHITE*</b>	<b>4€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD*</b>	<b>4€90</b>
<b>ICED LATTE*</b>	<b>5€</b>
Double espresso avec du lait entier glacé	
<b>CHAI LATTE*</b>	<b>5€</b>
Sirop d'épices chaï servi avec du lait entier, chaud ou glacé	
<b>MATCHA LATTE*</b>	<b>5€50</b>
Servi avec du lait entier, chaud ou glacé	
<b>THÉ CHAUD</b>	<b>3€50</b>
" Kusmitea " - À venir choisir au comptoir	

\*Avec du lait végétal d'avoine +0,50€

## LES VINS

<b>ROSÉ</b>	<b>verre 4€ / Bouteille 18€</b>
"La Source", vin du Languedoc - Grenache, Cinsault, Syrah	
<b>BLANC</b>	<b>verre 5€ / Bouteille 22€50</b>
"Domaine Py", vin bio du Languedoc - 100% Chardonnay	
<b>ROUGE</b>	<b>verre 5€50 / Bouteille 25€</b>
"Château Tour des Gendres", vin bio de Bergerac - Merlot, Cabernet et Malbec	
<b>PROSSECO</b>	<b>verre 4€ / Bouteille 18€</b>
Vin blanc italien pétillant	

## SMOOTHIES NATURELS

<b>LE WADI</b>	<b>6€</b>
Fraise, framboise, myrtille, banane, jus de pomme bio	
<b>LE NAZCA</b>	<b>6€</b>
Banane, ananas, mangue, orange, jus de pomme bio	
<b>LE HOGGAR</b>	<b>6€</b>
Açaï, framboise, banane, jus de pomme bio	
<b>LE PITAYA</b>	<b>6€</b>
Fruit du dragon, banane, ananas, jus de pomme bio et gingembre bio	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>CITRONNADE MAISON</b>	<b>3€50</b>
Citron, gingembre bio et menthe fraîche	
<b>THÉ GLACÉ</b>	<b>3€80</b>
Noir et citron - " Charitea "	
<b>LIMONADE</b>	<b>3€80</b>
Au fruit de la passion	
<b>KOMBUCHA Datxa</b>	<b>5€50</b>
<b>EUSKOLA</b>	<b>3€80</b>
Le cola basque super sympa	
<b>GINGER BEER</b>	<b>5€20</b>
Boisson pétillante au gingembre	
<b>BIÈRES LOCALES</b>	<b>5€50</b>
Kölsch ou Summer Ale - "La Superbe"	
<b>SIROP BIO</b>	<b>2€50</b>
Fraise, menthe ou citron	
<b>EAU MINÉRALE</b>	<b>2€20</b>
<b>EAU GAZEUSE</b>	<b>3€50</b>







# LUNCH

Tous les jours de 12h à 15h

## À PARTAGER

-  Pommes de terre frites maison et sa sauce maison. **6€**
-  Houmous traditionnel au tahini, servi avec son pain pita. **6€**

## À LA CARTE

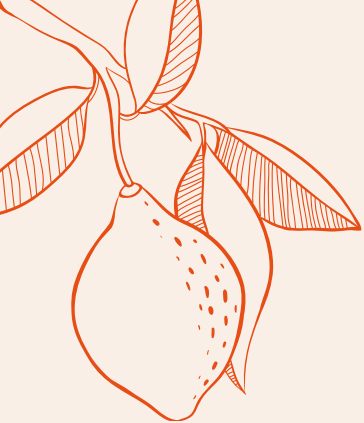
-  **L'ASSIETTE DU MOMENT**  
À retrouver sur notre ardoise.
-  **LA SALADE DE SAISON**  
À retrouver sur notre ardoise.
-  **LE BURGER DE LA PANTHÈRE 15€50**  
Bun de notre boulanger, red "steak" végétarien maison, oignons confits, cheddar, emmental, jeunes pousses d'épinard, tomate et sauce burger maison, servi avec frites maison et une petite salade.
-  **LE PITA SHARMA 14€**  
Dans un pain pita, effilochées végétales aux épices chimichurri, tzatziki maison, légumes rôties du moment, "red hot sauce" maison, pickles de chou rouge, herbes fraîches, amandes toastées, servi avec une petite salade.
- LE TIKA TOAST 13€50**  
Sur une tranche de brioche artisanale toastée, avocat, fromage frais aux herbes, tagliatelles de carotte au wakamé façon "saumon fumé", oeuf mollet, servi avec une belle salade.
- LE WRAP 10€**  
Fromage frais aux herbes, légumes rôtis du moment, roquette, carotte râpée, quinoa, oeuf mollet et amandes toastées.
-  **MENU ENFANT 9€50**  
Tenders végétales façon "poulet" et sauce ketchup + les bonnes frites maison + un sirop au choix (fraise, menthe ou citron).

## LES FORMULES

-  **FORMULE PITA 17€80**  
Le Pita Sharma + frites maison + citronnade maison (+1€)
- FORMULE WRAP 14€50**  
Le Wrap + frites maison + citronnade maison (+1€)

## LES DESSERTS

-  **BANANA BREAD 3€80**  
Au chocolat.
- COOKIES DU CHEF 3€80**  
Double chocolat, sarrasin et pralin.
- DESSERTS DU MOMENT**  
Soyez gourmand(e)s, jetez un coup d'oeil au comptoir !



# BRUNCH

Tous les jours de 9h30 à 12h30

## À LA CARTE

- ✓ **GOLDEN PANCAKES** à la cannelle, sirop d'érable ou pâte à tartiner bio aux noisettes, fraises, fruits de saison, pralin et noix de coco. **8€**
- ✓ **LE MORNING BOWL** Fromage blanc onctueux, sirop d'érable bio, fruits frais du moment et crumble maison. **7€80**
- ✓ **AÇAÏ BOWL** Açaï bio, banane et guarana, topping de granola bio au chocolat, fraise, banane, fruits frais de saison, pralin et noix de coco. + Beurre de cacahuète crunchy 1€ **9€50**
- ✓ **PITAYA BOWL** Fruit du dragon, mangue, banane et menthe fraîche, topping de granola bio au chocolat, fraise, banane, fruits frais de saison, pralin et noix de coco. + Beurre de cacahuète crunchy +1€ **9€50**
- ✓ **AVOCADO TOAST** Pain complet, avocat, huile d'olive vierge extra bio, citron et graines toastées. + Oeuf mollet 1€50 **5€50**
- ✓ **PAN CON TOMATE** Pain grillé croustillant, tomates fraîchement râpées, huile d'olive vierge extra bio. **4€50**
- ✓ **TIKA TOAST** Sur une tranche de brioche artisanale toastée, avocat, fromage frais aux herbes, tagliatelles de carotte au wakamé façon "saumon fumé", oeuf mollet, servi avec une belle salade. **13€50**
- ✓ **LE WRAP** Fromage frais aux herbes, légumes rôtis du moment, roquette, carotte râpée, quinoa, oeuf mollet et amandes toastées. **10€**
- option ✓ **PÂTISSERIES MAISON** Soyez gourmand(e)s, jetez un oeil sur notre comptoir !

## LES FORMULES BRUNCH

- ✓ **LE PETIT DEJ' ESPAGNOL** " Pan con tomate " + jus de fruits frais du jour + boisson chaude\*. **9€50**
- ✓ **LE BRUNCH DE L'ÉTÉ** Un petit Morning Bowl (fromage blanc, sirop d'érable, fraises et crumble maison) + avocado toast (+ oeuf mollet 1€50) + jus du jour + une boisson chaude\*. **15€**
- ✓ **LE MAXI BRUNCH** Les Golden Pancakes au sirop d'érable et ses fruits frais du moment + un petit Morning Bowl (fromage blanc, érable, fraises et crumble maison)+ avocado toast (+ oeuf mollet 1€50) + jus de fruits frais du jour + boisson chaude\*. **22€50**

\*Thé, espresso, allongé ou café noisette. Pour toute autre boisson chaude +2€50

✓ Plat vegan.



Plat avec option vegan, sur demande, dans la mesure du possible.