

"Un brunch maison aussi bon que naturel"

Le salé



PAIN PERDU SALÉ - 17€

Brioche maison imbibée et dorée à la poêle, omelette, guacamole, coleslaw, ketchup de betterave.

PANCAKES SALÉS - 16€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, oeuf au plat, potatoes, ricotta au ketchup de betterave, gremolata de pistaches.

AVOCADO TOAST - 16€

Tranche de pain bio artisanal et local Graine & Grignote, houmous betterave, un demi avocat, carotte marinée, granola salé, pickles d'oignon,

ASSIETTE COCOTTE - 15€

2 oeufs à la coque, beurre assaisonné, chutney oignon-poire, pain bio artisanal toasté, ricotta fouettée au citron, champignons.

BAGEL MARIN - 15€

Pain à bagel maison, ricotta fouettée au citron, carotte marinée aux algues et fumé, pickles d'oignon rouge, épinard. Servi avec potatoes.

Le sucré



PAIN PERDU chocolat - 12€

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

PAIN PERDU pomme-caramel - 11€

Brioche maison imbibée et dorée à la poêle, pommes caramélisées, caramel beurre salé.

PANCAKES lemon pie - 11€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, crème citron-coco, crumble vanille.

PANCAKES carrot cake - 10€

Pile de 3 pancakes carotte et épices, sirop d'érable, crème vanille, noix de pécan.

AÇAÏ BOWL - 9€

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



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, la nature et la qualité.

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

Formule Brunch

32 €

assiette salée
+ assiette sucrée
+ boisson fraîche
+ boisson chaude

Menu enfant -10ans

Pancakes salés, oeuf au plat,
potatoes
Eau sirop
Cookie ou boule de glace

12€

Petit plus

POTATOES - 9€

Une portion de pommes de terre rôties au four servie avec un ketchup maison de betterave et gremolata de pistaches.

DIP HOUMOUS - 8€

Bol de houmous betterave 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.

OEUF À LA COQUE - 5€

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

Personnalisez votre assiette :

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

FLAN PÂTISSIER - 5,90€

Flan à la Vanille de Madagascar, entièrement bio et artisanal, réalisé 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 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 !

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

SANGRIA BLANCHE - 7€

Vin blanc, Aperol, jus d'orange pressée, eau pétillante, feuille de menthe., 24cl



CHAMPAGNE A. Viot & Fils
Brut Nature

Zéro dosage

Coupe 12cl 9€ / Bouteille 75cl 43€

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*

(+2€ 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