

"Un brunch maison au rythme des saisons"

## Le salé



### PAIN PERDU SALÉ - 17€

Brioche maison imbibée et dorée à la poêle, oeuf mollet, aioli maison, petit pois, salade.

### PANCAKES SALÉS - 16€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, oeuf au plat, huile légèrement pimentée, smashed potatoes, mayonnaise Sriracha maison.

### AVOCADO TOAST - 17€

Tranche de pain bio artisanal et local Graine & Grignote, ricotta épinard, avocat, oeuf mollet, caviar d'algue, salade.

### SALADE DU COLIBRI - 15€

Crème de chèvre frais Label Chèvrerie et ail rôtie, salade, pamplemousse, câpres, petit pois, graine de courge et noix de cajou grillées, croûtons, sauce menthe.

### EGG SANDWICH - 15€

Bun brioché maison, mélange d'oeuf mimosa au Sriracha, avocat, salade composée.

## Le sucré



### PAIN PERDU chocolat - 12€

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

### PANCAKES beurre de cacahuète - 11€

Pile de 3 pancakes, sirop d'érable, beurre de cacahuète, banane tranchée, granula miel-amande.

### GRANOLA BOWL - 11€

Fromage blanc de chèvre bio Label Chèvrerie (80), pommes rôties vanille, filet de miel Ilot Miel et granola miel.

### CAKE citron-pavot - 9€

Cake citron et pavot moelleux recouvert d'une crème à la fleur d'oranger et spiruline bleue.

### TIRAMISU CHIA PUDDING - 9€

Graines de chia au lait végétal et café, crème tiramisu vanille, saupoudré de cacao.

### COUPE DE GLACE COLIBRI - 10€

2 boules de glace vanille maison, huile d'olive, fleur de sel, pamplemousse et noix de pécan torréfiées.



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

### SMASHED POTATOES - 9€

Une portion de pommes de terre rôties au four servie avec notre mayonnaise au sriracha et gremolata pistache.

### OEUF À LA COQUE - 8€

Oeuf bio de la ferme servi avec mouillette de pain toastées Graine et Grignote, beurre fouetté, radis rose.

### SALADE COMPOSÉE BIO - 7€

Laiture, épinard frais, crudités, graines, vinaigrette maison.

### GARLIC BREAD TOAST - 6€

2 Toasts de pain bio artisanal grillé, aioli maison.

### Personnalisez votre assiette :

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

### 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 cocktails

(+5€ sur la formule)



MIMOSA FLEURI - 9€

Vin pétillant Clairette de Die, hibiscus, sirop de pêche. 12,5 cl

PINK MARTINI - 8€

Martini blanc, hibiscus, 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 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 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, servie fraîche et recouverte de chantilly.*

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



## 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*