

CARTE ÉTÉ 25'

par la cheffe Margot Servoisier où tout est entièrement fait maison à base d'ingrédients en circuit court et issus de l'agriculture biologique

Le salé

FORMULE BRUNCH, 32€

une assiette salée + une assiette sucrée *ou* une pâtisserie + une boisson froide + une boisson chaude

BREAKFAST PANCAKES 17€ - La pile du bonheur : pile de 3 pancakes, sirop d'érable, oeuf mollet, caviar d'aubergine, avocat, salade composée de saison, pickles de concombre.
Pour plus de gourmandise, supplément pomme de terre +2€

TOMATO FRENCH TOAST 16€ - La rencontre d' un pain perdu et d' une bruschetta : brioche perdu maison, tomates colorées fraîches croquante et rôties fondantes, pesto de fanes de carotte, oeuf au plat, salade.

AVOCADO TOAST 17€ - L'incontournable : toast de pain bio artisanal et local Graine & Grignote, houmous de petit pois, avocat, pickles de concombre, chèvre frais Label Chèvrerie, salade composée de saison.
Pour plus de protéines : supplément oeuf (mollet, au plat, brouillé) +2€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15€ - Un délicieux fromage de notre région : 2 toasts de fromage de chèvre bio Label Chèvrerie, laitue, pickles de concombre, tomate colorée, courgette grillée, noix de cajou toastées, croûtons maison, sauce tahini-moutarde.

Personnalisez votre assiette !

Supplément +2€ : oeuf (au plat, mollet ou brouillé), pommes de terre sautées, caviar d'aubergine, houmous

Menu enfant 12€

-10ans

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

Les à-côtés

OEUF À LA COQUE 8€

Oeuf bio de la ferme servi avec mouillettes de pain toastées
Graine et Grignote, beurre fouetté, chutney de groseille.

POMMES DE TERRES SAUTÉES 8€

Nos délicieuses pomme de terre bio de la Ferme des Tilleuls, croustillante et fondante accompagnées d'une mayonnaise végétale à la ciboulette
En format assiette à partager (ou pas!)

SALADE COMPOSÉE BIO 6€

Laitue, concombre, tomate, courgette, noix de cajou, vinaigrette maison.

Le sucré

PANCAKES OU PAIN PERDU 12€

Au choix : pâte à tartiner maison & chantilly, crumble fraise-rhubarbe, confiture d'abricot maison & crème verveine fraîche

PASTÈQUE GIVRÉE 10,5€

Smoothie glacé minute à la pastèque bio, granola maison, fruits frais,

COUPE DE FRAISES & CHANTILLY 8€

Simple et gourmand, fraises bio et françaises, chantilly maison à la crème bio bretonne.

FLAN PÂTISSIER 5,90€

Entièrement bio et artisanal, réalisé par Les Gâteaux de Margot

AFFOGATO 5,50€

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

BROWNIE NOIX DE PÉCAN - 4,70€

au délicieux chocolat Tuma Yellow 63% XOCO.

COOKIE - 4,50€

à la farine bio et local de Petit-Epeautre, pépites de chocolat XOCO.

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 !



La cuisine est ouverte entre 11h et 17h30.

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

Les softs

THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4€ - selon la sélection du moment, parmi nos délicieux thés.

JUS MAISON 25cl 4,50€ - à base de fruits frais bio de saison.

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€ - Notre sélection de sirop bio : pêche, grenadine, menthe, cassis.

EAU PLATE MICROFILTRÉE 75cl 2,90€ - Hydratez vous sagement!

EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 75cl 2,90€

Les bières (+2€ sur la formule)



BRASSERIE À LA NOYE - bio & local (80)

AVAL QUIRY 33cl 5€ - blonde traditionnelle et 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.

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 A. Viot & Fils Brut Nature

Zéro dosage

Coupe 12cl 9€ / Bouteille 75cl 43€



Les cocktails (+5€ sur la formule)

MIMOSA FLEURI 9€ - Vin pétillant Clairette de Die, hibiscus, sirop de pêche. 12,5 cl

SPRITZ LAVANDE-ABRICOT 8€ - St Germain, sirop de lavande maison, vin pétillant, eau gazeuse, abricot.

MOJITO MARTINI 7€ - Martini blanc, menthe et verveine fraîche, citron, sucre de canne, eau gazeuse.



Les thés & infusions

THÉS BIO LA ROUTE DES COMPTOIRS 4,50€

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 ou Mangue-Cannelle



INFUSIONS L'HERBERIE bio & local 4,50€

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

Les cafés

ESPRESSO 2,50€ - café bio, torréfié dans notre région.

CAFÉ ALLONGÉ 2,90€

CAFÉ NOISETTE 2,90€ - espresso avec une noisette de lait.

DOUBLE ESPRESSO 2,90€

CAPPUCCINO 4,90€ - ou café au lait, plus de café que de lait

LATTE MACCHIATO 4,90€ - plus de lait que de café

MOCACCINO 5,40€ - cappuccino + chocolat chaud

Les chocolats (+2€ sur la formule)

CHOCOLAT CHAUD MAISON 5,90€ - chocolat XOCO Tuma Yellow 63%

CHOCOLAT VIENNOIS 6,90€ - chocolat chaud + chantilly maison

Les latte (+2€ sur la formule)

MATCHA LATTE 5,90€ - au meilleur matcha bio de la marque Anatae

CHAÏ LATTE 5,90€ - recette maison de thé noir aux épices

DIRTY CHAÏ LATTE 6,40€ - chaï latte + espresso

GOLDEN LATTE 5,90€ - recette maison à base de curcuma, pour booster l'énergie

BLACK LATTE 5,90€ - cannelle, charbon végétal, hojicha et gingembre

PINK LATTE 5,90€ - betterave et cacao cru

UBE latte 5,90€ nouveau!

Poudre d'igname et patate douce violette, boisson douce et réconfortante rempli de bienfaits

Les frappés (+2€ sur la formule, en boisson chaude)

Retrouvez tous nos latte frappés avec des glaçons pour plus de fraîcheur et recouvert de chantilly !

MATCHA, UBE, CHAÏ, CHOCOLAT, DIRTY CHAÏ, LATTE MACCHIATO au choix 6,90€

