

CARTE AUTOMNE 25'

Le salé

Tout est entièrement fait maison !

FORMULE BRUNCH, 32€

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

Les assiettes salées

AVOCADO TOAST 17€ - L'incontournable : toast de pain bio artisanal et local Graine & Grignote, houmous de patate douce, avocat, pickles d'oignons rouges, crème de chèvre frais bio Label Chèvrerie, coulis de carotte. Servi avec la soupe du jour. Pour plus de protéines : supplément oeuf (mollet, au plat, brouillé) +2€

PAIN PERDU BÉNÉDICTE 18€ - Notre version gourmande et légère : brioche "Les Gâteaux de Margot", 2 oeufs mollets, tagliatelles de carottes marinées, épinard frais, sauce crémeuse à l'avocat.

PANCAKE SALÉS 16€ - La version automnale de nos pancakes : Une pile de 3 pancakes, un oeuf au plat, sirop d'érable, crème de courge rôtie et épinards, champignons en persillade.

LA PIT'ZA 16€ - Un pain pita version pizza garnis de fromage de chèvre bio gratiné Label Chèvrerie (80), crème de carotte, oignons confits, pois chiches rôtis et petits légumes.

Personnalisez votre assiette !

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

Menu enfant 12€

-10ans

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

Les à-côtés

LE GRATIN DE POMME DE TERRE - 8€

Cocotte garni d'un millefeuille de pommes de terre fondantes de la Ferme bio des Tilleuls.

LA SOUPE DU JOUR - 6€

Légumes bio de la Ferme des Tilleuls, accompagnée de croûtons maison.

OEUF À LA COQUE - 6€

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



La cuisine est ouverte entre 11h et 17h30.

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

Le sucré

Tout est entièrement fait maison !

PAIN PERDU VIENNOIS - 12€

Brioche "Les Gâteaux de Margot", notre délicieuse pâte à tartiner maison, chantilly.

PAIN PERDU TATIN - 11€

Brioche "Les Gâteaux de Margot", pomme au four caramélisée, caramel beurre salé..

PANCAKES À LA NOISETTE - 12€

3 pancakes, sirop d'érable, notre nouvelle pâte à tartiner à la noisette et chocolat blanc, macaron noisette..

PANCAKES CINNAMON ROLL - 11€

3 pancakes, sirop d'érable, crème à la cannelle, glaçage vanille.

GRANOLA BOWL - 11€

Fromage blanc de chèvre bio Label Chèvrerie (80), coulis de poires, granola amandes "Les Gâteaux de Margot"

FLAN PÂTISSIER - 6,60€

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 - 4,90€

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 boissons fraîches & alcools

Les vins (+2€ sur la formule)

Verre 12cl / Bouteille 75cl

LES ROUGES

CUVÉE "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.

LE BLANC

CUVÉE "COLIBRI", domaine Le Passelys - 6,50€ / 24€

CAHORS - BIO - Sauvignier gris & Muscaris, un nez exotique et envoûtant.

LE ROSÉ

ROSÉ MÉTÉORE - 6€ / 23€

FAUGÈRES - BIO - Les vignes sont plantées dans un cratère de météorite.

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 fleur de sureau. 12,5 cl

PUMPKIN SPICE SPRITZ 8€ - Apérol, sirop maison à la citrouille, épices, Clairette de Die, Ginger beer. ,

APPLE PIE MARTINI 7€ - Martini blanc, sirop vanille, jus de pomme, cannelle, 18cl.

Les softs

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

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€ -

EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 75cl 2,90€ Hydratez vous sainement!

paf

Jus detox bio pressés à froid, 5€ nouveau!

Amour : pomme-concombre-épinards-chou kale-citron - Un jus frais, riche en antioxydants.

Bonheur : pomme-fraise-framboise-fleur d'oranger - Un jus fruité qui apporte douceur et réconfort.

Confiance : ananas-passion-gingembre-curcuma - Un jus tonique et énergisant.

Force : betterave-citron-gingembre-carotte - Un jus plein de vitamines. Idéal pour les sportifs.

Joie : carotte-pomme-ananas-citron - Un jus qui stimule la joie de vivre !

Légèreté : pomme-concombre-citron-gingembre - Un jus tout en fraîcheur qui boost votre organisme.

Pureté : céleri-citron-gingembre Le jus detox par excellence !



Les boissons chaudes

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
- UBE LATTE 5,90€ - Poudre d'igname et patate douce violette, boisson douce et réconfortante rempli de bienfaits
- 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

Pumpkin spice latte 5,90€ **nouveau!**

Notre recette maison de latte à la citrouille et aux épices, recouvert de chantilly, parfait pour célébrer l'automne



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€

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

Paï 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