

CARTE NOËL 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 : un demi avocat sur un toast de pain bio artisanal et local Graine & Grignote, houmous, pickles d'oignons rouges, granola salé et coleslaw. Servi avec la soupe du jour.
Pour plus de protéines : supplément oeuf (mollet, au plat, brouillé) +2€

PAIN PERDU ROSSINI 18€ - L'esprit de Noël dans une assiette : brioche "Les Gâteaux de Margot", une tranche de faux-gras maison, oignons confits, purée de pomme de terre, sauce aux champignons.

PANCAKES SALÉS 17€ - La version élégante de nos pancakes : une pile de 3 pancakes, un oeuf mollet, une crème de chèvre frais-ricotta aux épinards, sirop d'érable, quelques tranches d'avocat et caviar végétal.

LA PIT'ZA 16€ - Une pizza version Colibri : Un pain pita maison garni de fromage de chèvre bio Label Chèvrerie gratiné, de crème moutarde-citron, butternut rôtie, oignons confits et d'un oeuf au plat.

Personnalisez votre assiette !

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

Menu enfant 12€

-10ans

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

Les à-côtés

LE GRATIN DAUPHINOIS - 7€

Le petit plus réconfortant : cocotte garni d'un millefeuille de pommes de terre fondantes de la Ferme bio des Tilleuls.

OEUF À LA COQUE - 7€

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

LA SOUPE DU JOUR - 6€

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



La cuisine est ouverte jusqu'à 17h.

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 CRUMBLE POMME-POIRE - 11€

Brioche "Les Gâteaux de Margot", pommes rôties, coulis de poire, crumble vanille.

PANCAKES AUX FRUITS DE SAISON - 12€

3 pancakes, sirop d'érable, chantilly et fruits bio français de saison (clémentine, kiwi, grenade, pomme).

PANCAKES CINNAMON ROLL - 11€

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

GRANOLA BOWL SAMARIEN - 11€

Fromage blanc de chèvre bio Label Chèvrerie (80), coulis de poires bio et samariennes, 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 - 5,20€

au délicieux chocolat Tuma Yellow 63% XOCO.

COOKIE - 4,60€

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 jusqu'à 17h.

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.

JUS D'ORANGE BIO PRESSÉE 25CL 4,50€ - pressé minute par nos soins.

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 sainement!

EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 75cl 2,90€

paf

Jus detox bio pressés à froid, 5€

Amour : pomme-concombre-épinards-chou kale - 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€

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