

Le COLIBRI - CARTE PRINTEMPS 26'



Une cuisine de saison, guidée par la nature

LE BRUNCH, 36 (hors suppléments)

une assiette salée + une assiette sucrée + une boisson fraîche + une boisson chaude

Les assiettes salées

PAIN PERDU CHÈVRE CHAUD 20 - Brioche maison perdue, oeuf mollet, fromage de chèvre bio Label Chèverrie, salade de saison, pickles de moutarde, sauce verte aux herbes.

AVOCADO TOAST 19 - Toast de pain bio artisanal et local "Graine et Grignote", avocat, houmous de carotte, patate douce rôtie, pickles d'oignon rouge, condiment de quinoa aux herbes et citron confit, grenade, salade.

PANCAKES DU PRINTEMPS 19 - Pile de trois pancakes, sirop d'érable, oeuf mollet, chèvre frais bio Label Chèverrie, légumes croquants, pickles d'oignon rouge, sauce yaourt tahini et chimichurri.

PIT'ZA CÉSAR 18.50 - Pain pita doré maison, crème cajou-miso, parmesan végétal, kale citronné, pickles de moutarde, pois chiches grillés, graines de sarrasin torréfiées.

Suppléments (sur les assiettes) :

+2€ oeuf bio de la ferme (mollet, au plat, brouillé)

+3€ avocat

+3€ chèvre frais

+3,50€ smashed potatoes

Les accompagnements

SMASHED POTATOES & SAUCE TAHINI - 8

Dorées au four, avec les pommes de terre fondantes de la Ferme bio des Tilleuls.

OEUF À LA COQUE - 6.50

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

SALADE DE SAISON - 6

Légumes bio de la Ferme des Tilleuls.

Menu enfant - 12

-10ans

Pancakes salés, oeuf au plat, patate douce + Eau sirop + Cookie maison ou boule de glace



La cuisine est ouverte jusqu'à 17h sous réserve de disponibilités.
N'hésitez pas à nous indiquer vos allergies et intolérances.



Les assiettes sucrées

Des recettes imaginées par la cheffe

PAIN PERDU VIENNOIS - 12

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

PANCAKES CHOCO PEANUT CARAMEL - 12

3 pancakes, sirop d'érable, beurre de cacahuète, chocolat fondu, caramel et cacahuètes caramélisées.

PAIN PERDU PISTACHIO BLOSSOM - 12

Brioche "Les Gâteaux de Margot", crème légère pistache-fleur d'oranger, praliné pistache, agrumes bio. .

PANCAKES LEMON GLOW - 11

3 pancakes aux graines de pavot, sirop d'érable, crème légère au citron et citron confit.

BROWNIE FONDANT, GLACE VANILLE & CHANTILLY - 11

au délicieux chocolat Tuma Yellow 63% XOCO, glace artisanale, chantilly maison à la crème bio de Bretagne.

GRANOLA BOWL - 9

Yaourt végétal, sirop d'agave, fruits de saison, granola miel-amande maison.

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

Découvrez notre sélection du moment en vitrine !

Élue meilleure cheffe pâtissière des Hauts-de-France 2023
par le guide GAULT & MILLAU

& classée parmi les meilleures pâtisseries du monde
par LA LISTE

(hors formule)



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 - 9 - Le classique du brunch! - Vin pétillant Clairette de Die, jus d'orange pressée. 12,5cl

FLOWER POMELO - 9 - Martini blanc, sirop de fleur de sureau, jus de pamplemousse, ginger beer, 18cl.

SPRITZ VERVEINE - 9 - Apérol, sirop verveine, vin pétillant, eau pétillante, citron. 25cl

Les softs

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

JUS D'ORANGE BIO PRESSÉ 25cl - 4.50 - pressé à la minute par nos soins.

JUS DE PAMPLEMOUSSE CORSE BIO PRESSÉ 25cl - 4.50

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 - 3.90

En supplément +2€ sur le formule :

KOMBUCHA LOVEN BIO 33cl - 4.70 - Parfum au choix : framboise-jasmin, menthe-citron, gingembre, thé noir

BOISSON FLEUR DE SUREAU BIO 25cl - 3.90

paf

Jus detox bio pressés à froid 24cl - 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

supplément lait végétal +1€
(Avoine, Riz-Coco, Amande)

Les latte (+2€ sur la formule)

MATCHA LATTE 5.90 - au meilleur matcha bio de la marque Anatae

UBE LATTE 5.90 - Poudre d'igname et patate douce violette, boisson douce et réconfortante rempli de bienfaits

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 - réconfort profond et digestion légère!

PINK LATTE 5.90 - betterave et cacao cru - éclat, douceur et bonne humeur!

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

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