

**LE BRUNCH, 36** (hors suppléments)

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

*Les assiettes salées***PAIN PERDU FAÇON OEUFS À LA TURQUE - 20**

Brioche maison façon pain perdu, yaourt fouetté citronné aux herbes, deux œufs mollets, chimichurri, concombre mariné, tomates anciennes & dukkah.

AVOCADO BRUSCHETTA - 19

Pain grillé bio artisanal et local, crème de chèvre frais bio Label Chèvrerie, avocat, pêche rôtie, pesto maison, concombre mariné, gremolata de pistache. Accompagné d'une salade.

PANCAKES SALÉS D'ÉTÉ - 18

Pile de trois pancakes, œuf au plat, yaourt fouetté citronné aux herbes, caviar d'aubergine au couteau, tomates anciennes rôties, pickles de graine de moutarde, sauce verte.

HOUMOUS BOWL - 17.50

Houmous maison, feuille de chêne, tomates anciennes rôties, courgettes grillées, concombre mariné, pastèque, pois chiches croustillants. Servi avec du pain grillé.

*Suppléments (sur les assiettes) :**œuf bio de la ferme (mollet, au plat, brouillé) +2€**un demi avocat +3€**chèvre frais +2€**pommes de terre sautées +3,50€**Les accompagnements***POMMES DE TERRE SAUTÉES - 8**

Pommes de terre bio de la région, servie avec une sauce au yaourt citronné et herbes.

OEUF À LA COQUE - 6.50

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

ASSIETTE FRAÎCHEUR À PARTAGER - 10

Melon & pastèque bio, menthe du jardin, citron.

*Menu enfant - 12**-10 ans**Pancakes salés, œuf au plat, pommes de terre sautées
+ 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 OU PANCAKE VIENNOIS - 12

Pancakes ou brioche maison, notre délicieuse pâte à tartiner et chantilly du Colibri.

PANCAKES CRUMBLE MYRTILLE - 12

3 pancakes, sirop d'érable, compotée de myrtille bio maison, crumble et boule de glace artisanale vanille.

PAIN PERDU PÊCHE MELBA - 12

Brioche maison, pêche rôtie, chantilly, coulis de framboise bio maison, amandes effilées.

GLACE AU YAOURT & FRUITS DU VERGER - 11

Glace artisanale au yaourt, abricots rôtis au miel, pêches fraîches, granola maison, lavande.

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 vanille, 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 locale 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

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 PASTÈQUE BIO MAISON 25cl - 4.50

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 - 3.90

De quoi se rafraîchir en douceur,

EAU FRAÎCHE DU JARDIN 75cl - 6

Infusion au concombre et menthe du jardin, citron italien. Tout est bio !

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 de la marque PAF 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 booster votre organisme.

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



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 pressé. 12,5cl

SUMMER MARTINI, 9 - Martini blanc, pastèque fraîche, citron, menthe & eau pétillante. 18cl

SPRITZ PÊCHE-VERVEINE, 9 - Apérol, sirop de verveine, vin pétillant, sirop et purée de pêche. 25cl



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 remplie 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 faire le plein d'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

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