



Carte des formules



{Box Lunch} 6€00

SELON DISPONIBILITE

- Quiche saumon épinard, salade
- Croissant jambon fromage bechamel, salade
- Crumble d'aubergine, salade
- Feuilleté épinard chèvre, salade
- Clafoutis tomate courgette, salade
- Salade du jour 3€50
- Feuilleté seul 4€00

{Formule Déjeuner}

- Box lunch + Cookie ou 2 Cannelés ou 1 Glace + Espresso 11,00€
- Box lunch + Dessert ou 2 Glaces + Boisson ou Thé 14,00€
- Box lunch + Dessert ou 2 Glaces + Boisson + Espresso 15,50€
(salade du jour en +3€00)

{Formule P'tit Dej'} 8€00

- Thé ou Chocolat chaud ou Double café + Jus de fruits
+ Croissant MAISON ou Cannelé MAISON

{Suppléments}

- Chantilly Maison 0,90€
- Lait froid ou chaud 0,50€ ou lait avoine 0,70€
- Sirop Monin 0,70€
- Sauce chocolat ou caramel Monin 0,70€

Tout est fabriqué par l'équipe de la pâtisserie et livré chaque matin en caddie (0 émission de carbone^^)

La fabrique
à desserts

PÂTISSERIE • GLACIER • SALON DE THÉ

Carte des boissons



{Les Boissons Fraiches}

Thé Glacé pêche Maison 3,00€

Eau aromatisée Maison 2,50€

Limonade artisanale LORINA 3,50 €

LEMONAID (Bio et Vegan) 4,50€

Limonade orange sanguine ou passion ou citron vert

Maté pétillant ou Thé glacé au gingembre

Jus de fruits MILLAT (voir la sélection) 3,90 €

Sirop à l'eau MONIN (voir la sélection) 2,50 €

Diabolo (limonade Lorina + sirop Monin) 4,00€

Coca Zero ou Orangina 3,00€

Bière Blonde Libournaise 5,50 €

Eau plate ou pétillante Les Abatilles 50cl 2,50€

{Les Thés et Infusions} 3,80€

Thé noir earl grey blue BIO, Thé noir à abricot BIO, Thé noir
fraise framboise BIO

Thé vert menthe BIO, Thé vert litchi pêche, Thé vert citron
mangue BIO, Thé vert fraise rhubarbe

Roiboos framboise cassis, Maté mon rooibos, Ayurveda Pur
BIO, Infusion thym, citron, romarin BIO

Oolong aux pralines roses

{Les Boissons Chaudes}

Espresso et sa mignardise 2,00€ / Allongé 2,20€

Noisette (expresso + une pointe de lait) 2,20€

Double expresso 3,80 €

Cappuccino ou Grand Crème 4,00€

Chocolat chaud maison 4,00€ ou lait avoine 4,50€

Lait chaud 2,00€ ou Lait chaud d'avoine 3,00€

Latte (double, sirop au choix, lait) 4,90€

Tout est fabriqué par l'équipe de la pâtisserie et livré chaque
matin en caddie (0 émission de carbone^^)

Pépité
salon de thé · tartelette

Nos gourmandises^{^^}



{Nos Glaces* et Sorbets*}

1 boule en cornet ou coupe 2,90€
2 boules en cornet ou coupe 5,50€
+ 1 boule 2,70€

1 Topping 0,90€ / 2 topping 1,50€
+ Chantilly maison
+ Chocolat Monin
+ Caramel Monin

{Nos pâtisseries comme à la Maison}

Cookie aux pépites de chocolat 3,50 €
Part de Carrot Cake 3,90€
Croissant 1,00€ / Cannelé 1,20€
Pain perdu et chantilly 3,00€
Crumble rhubarbe fraise 4,50€
Pavlova aux fruits de saison* 4,50€
Gateau basque (crème ou cerise) 4,50€
Flan patissier vanille 4,50€



{Nos desserts créatifs }

Verrine riz au lait, compoté de mangue caramélisé* 5,50€
Charlotte aux fraises sans gluten* 5,50€
Sablé breton, crème citron et meringues 5,50€
Pim'sss Maison 5,50€
Barre chocolatée Maison 5,50€

*SANS GLUTEN

Tout est fabriqué par l'équipe de la pâtisserie et livré chaque matin en caddie (0 émission de carbone^^)

La fabrique
à desserts

PÂTISSERIE • GLACIER • SALON DE THÉ