



BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90€
Double expresso	2,80€
Café allongé	2,50€
Cappuccino	3,90€
Café latte caramel	4,30€
Pumpkin Spice Latte	5,50€
Thé (liste au verso)	4,00€
Chocolat (saveur classique, caramel ou spéculoos)	4,50€
Chocolat Viennois	5,00€



BOISSONS FRAÎCHES

Jus artisanal (pomme, pomme-rhubarbe, pomme-cassis, pomme-framboise, pomme-cerise)	33cl 4,50€
Coca, Coca zéro, Perrier	33cl 2,90€
Ice Tea	25cl 2,50€
Limonade artisanale	33cl 3,50€
Sirop	2,00€
Diabolo	2,50€
Caramel Macchiato glacé	4,80€
Cidre artisanal (doux, brut)	33cl 5,00€
Bière bouteille (blanche, blonde ambrée, rouge)	33cl 5,50€
Vin blanc Bordeaux (au verre) Château La Grave	12cl 4,50€
Vin blanc Côtes-du-Rhône (au verre)	12cl 5,00€
Le temps est venu Stéphane Ogier	
Vin rosé Chinon (au verre) Cuvée Marie Justine	12cl 4,50€
Vin rouge Languedoc (au verre) Réserve de Jeanne	12cl 4,50€



SUCRÉ

Muffin	3,00€
Cookie	2,00€
2 cookies	3,50€

Formule petit dej'

(le matin de 10h à 13h)



2 cookies ou 1 muffin

**+
Boisson chaude
+
Jus artisanal**

10€



PLANCHES À COMPOSER

4 ingrédients au choix parmi

15€

Camembert

Grand Havrais

Meule de Bray

Neufchâtel

Saucisson sec

Jambon cru

Tartinable de champignons



Tartinable betterave



Tartinable tomates



Tartinable carottes



Tartinable asperges grillées



Ingédient supplémentaire : 3,50€

Les boissons alcoolisées doivent être accompagnées d'une planche à composer

Le café, le thé, les jus, cidres, bières et fromages sont des produits de producteurs normands.