



COFFEE SHOP

*Les doigts sucrés*

PÂTISSERIE TRAITEUR

# Bouteilles soft

Jus de fruits bios - 4,50	Thé froid - 4,50	Limonade - 4,50
<p>Pomme Poire Fraise (Non bio) Abricot Carotte orange Tomate Pêche blanche Raisin blanc ou noir</p>	<p>Pêche Menthe Thym citron Maté Hibiscus &amp; sureau Grenade Citron gingembre Charitea green Charitea black</p>	<p><u>Elixia (Jura)</u> : Passion Framboise Fraises des bois <u>Brasserie</u> <u>Savojarde</u> : Myrtille Nature <u>Charitea</u> : Gingembre Orange sanguine Citron vert Passion</p>
Kombucha - 4,50	Eaux bt verre - 3,80	Eaux bt verre - 4,80
<p>Citron gingembre Pêche Myrtille hibiscus Citron vert menthe</p>	<p>Evian 50cl Badoit 50cl Perrier 33cl</p>	<p>Evian 1L</p>

## **Sirops eau - 3,5 (Provenance : Eyguebelle, Drôme)**

Fruits rouge : Cranberry, framboise, fraise, myrtille, cassis, figue, grenadine, cerise, mûre

Fruits jaune : Abricot, melon, pêche, poire, citron vert, pamplemousse goyave, mélange exotique, citron

Autre : Menthe, kiwi, anis, châtaigne, orange

# Barista



Ristretto	1.80	Filtre (WE)	3.00
Espresso	1.80	Mocha	4.50
Lungo	2,10	Latte	3.80
Double espresso	3.40	Latte Macchiato	4.50
Expresso macchiato	2.50		
Americano	2.50		
Double americano	3.60		
Cappuccino	3.80		
Matcha latte	4.50	Chocolat chaud	4.50
Golden latte	4.50	Chocolat Viennois	5
Pink latte	4.50	London fog	5
Chai latte	4.50		



Milkshakes	5.5
Café frappé	3.5
Café frappé latte	4.5
Iced coffee	3.5
Iced coffee latte	4.5
Chocolat frappé	4.5
Matcha frappé	5

## Extras :

Shot café expresso	1
Chantilly maison	1
Sirop (Eyguebelle - Drôme)	0.5
Caramel, vanille, châtaigne, nougat, speculoos, noisette, irish cream, chocolat, amaretto, noisette	
Lait végétal : coco, avoine, amande	0,5



# Thés et tisanes

Servis en théière de 50cl ..... 3,80€

## Thés noirs :

**Thé noir Blue Earl Grey bio** Saveurs : nature et bergamote

**Thé noir éclats d'amande** Saveur: amande

**Thé noir Hawaï bio** Saveurs : Mangue, papaye

## Thés verts :

**Thé vert Plage d'Émeraude bio** Saveurs : Fraise, Framboise,  
Pêche

**Thé vert Bencha bio** Saveurs : nature

**Thé vert Tendresse bio** Saveurs : Vanille et cannelle

**Thé vert forêt enchantée bio** Saveurs : Baies sauvages

**Thé vert nuit à Tokyo bio Saveurs :** Miel, jasmin et rose

**Thé vert menthe**

## Tisanes et rooibos :

**Rooibos Pina colada bio** Saveurs : ananas, noix de coco

**Rooibos cabane à sucre** Saveurs : chocolat sirop d'érable

**Rooibos pomme d'épices** Saveurs : Pomme cannelle

**Tisane Nectar des Elfes bio** Saveurs : baies sauvages et citron

**Tisane Repos des Anges bio** Saveurs : orange, vanille

**Maté boost bio Saveurs :** Citron myrtille

**Camomille**

## Thé blanc :

**Thé blanc Jardin de Kyoto** Saveurs : litchi, pêche

Vous avez aimé votre boisson ?

**Nos thés et tisanes sont disponibles à la vente en vrac.**



# Bières

Bouteilles 33cl ..... 4,80€

## **Big Mountain (Brasserie Cluses)\***

Blanche freeride 4.5° :  
Notes épicées et fruitées

Blonde Lager 4.8° :  
Saveur maltée et caramélisée

Neipa 6° :  
Note d'agrumes, pêche, fraise, pamplemousse

Rousse YPA 5.3° :  
Saveurs sucrées et épicées

Stout 6.2° : Arômes de café

Tropicale smoothie IPA 5.7° : Mélange de pulpe de fruits  
(abricot mangue ananas)

# Petits dej'

Mardi au vendredi de 7h30 à 11h

<b>Egg muffin</b>	8
Muffins Anglais, bacon, cheddar, œuf ou saumon, avocat, œuf ou mozzarella, tomates confites, œuf	
<b>Poitrine fumée et œufs</b>	8
<b>Œuf au plat ou œufs brouillés</b>	6
<b>Croffle</b>	
<i>Croissant aux amandes toasté, fruits frais, coulis de fruits rouges ou nappage chocolat</i>	6,5
<b>Pancakes</b>	6
<i>(sirop d'érable, miel ou confiture)</i>	
<b>Tartine pain</b> , beurre et confitures	4.20

## Menu petit dej' sucré

### Tartine pain

Tartines pain, beurre et confiture locale au choix  
(Myrtille, abricot, framboise épépinée, fraise)

+

### Croissant ou pain au chocolat

+

### Une tasse de thé ou un café

(espresso ou americano)

Autre café : **+2€**

+

### Un jus d'orange frais pressé

# Brunch du samedi

De 10h à 14h

<b>Brioche perdue</b>	12
Brioche poêlée, fruits frais, sirop d'érable	
<b>Pancakes salée</b>	13.5
Pancakes, saumon fumé, avocat, oeuf mollet, crème aux herbes	
<b>Gaufre salées</b>	12.50
Gaufres de pomme de terre, œufs au plat, lard fumé	
<b>Bowl sucré</b>	10
Fromage blanc fermier, granola, fruits frais, sauce au choix (fruits rouges, sirop d'érable, mangue)	
<b>Egg muffin</b>	8
Muffins Anglais, bacon, cheddar, œuf ou saumon, avocat, oeuf ou mozzarella, tomates confites, oeuf	
<b>Poitrine fumée et œufs</b>	8
<b>Œuf au plat ou œufs brouillés</b>	6
<b>Croffle</b>	6,5
Croissant aux amandes toasté, fruits frais, coulis de fruits rouges ou nappage chocolat	
<b>Pancakes</b>	6
<i>(sirop d'érable, miel ou confiture)</i>	
<b>Tartine pain</b> , beurre et confitures	4.20

# Glaces

1 boule ..... 2.50€  
2 boules ..... 5,00€  
3 boules ..... 7.00€

Coupe du soleil ..... 9,50€ (alcoolisée)

Boule mangue, boule citron, boule abricot romarin, 3cl de Melonnade (alcool à base de Melons De Cavaillon 12°), chantilly maison, fruits frais

**Coupe Châtaigne ..... 9.50€ (alcoolisée)**

Boule chocolat, boule vanille, boule chouchou, 3cl de "Castagnage" (alcool à base de châtaigne 12°), chantilly maison, copeaux de chocolat, coulis chocolat

**Coupe speculoos ..... 9,00€**

Brisure de speculoos, 2 boules vanille, boule cookie dough, chantilly maison, nappage speculoos, biscuit speculoos

**Coupe du Barista ..... 9.00€**

Boule café expresso, 2 boules vanille, un shot d'expresso Black Diamond (Shouka), chantilly maison, coulis et grain de café à croquer.

**Coupe de la semaine ..... 9,00€**

A découvrir au shop jusqu'au 12 août

Parfums : Chocolat, menthe infusée, vanille, fraise, caramel, abricot romarin, cookie, café expresso, mangue, citron, noix de coco

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.