



Petit Déjeuner

Mini Breakfast – 3€

1 Scone frais

ou

1 tranche de Soda Bread

ou

1 tranche de Guinness Bread

Servi avec du beurre et de la confiture fait maison

+

Un espresso ou allongé

-

Full Breakfast – 7,50€

2 Scones frais

ou

2 tranches de Soda Bread

ou

2 tranches de Guinness Bread

Servi avec du beurre et de la confiture fait maison

+

Un verre de jus d'orange pressé

+

Boisson chaude au choix

Déjeuner

Entrée & Plat / Plat & Dessert – 12,20€

Entrée & Plat & Dessert – 15,20€

Servi avec de l'eau parfumée

Entrée – 5,50€

Servi avec du Soda Bread et du Guinness Bread

Soupe du jour (voir l'ardoise)

ou

Salade du jour (voir l'ardoise)

Plat – 8,50€

Servi avec 2 accompagnements frais

Tarte du jour (voir l'ardoise)

ou

Salade du jour (voir l'ardoise)

Dessert – 3,50€

Une part de gâteaux au choix (voir le présentoir)

Tous nos plats sont faits maison.
Nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique et locale. Nous cuisinons avec des œufs bio, de la farine bio et du lait bio.

Brunch

(Dimanche)

23€/Personne

½ Scotch Egg

+

Guinness bread grillé servi avec une tranche de saumon fumé
d'Écosse et une crème au citron

+

Un scone salé et un scone sucré servi avec du beurre et de la
confiture fait maison

+

Verrine de fruits de saison servi avec du yaourt à la Grecque
et du Granola fait maison

+

Part de gâteau au choix

+

Un verre de jus d'orange pressé

ou

Bucks fizz (2/3 crémant et 1/3 orange pressé) + 3€

+

Une boisson chaude au choix

Kid's Brunch (-12 ans) – 15€

Baby Brunch – 7,50€

Une option végétarienne est bien évidemment disponible

Boissons Chaudes

Thés

*Nous servons toujours votre thé dans une théière,
car une tasse n'est jamais assez !*

Yorkshire Blend *(Le meilleure thé en sachet British !)* – 3.00€

Goût Russe *(thé noir)* – 3.50€

Earl Grey Bio *(thé noir)* - 3.50€

Lapsang Souchong *(thé noir fumé)* – 3.50€

Sencha bio *(thé vert)* – 3.50€

Gingembre-citron *(thé vert)* - 3.50€

Japan Lime *(thé vert)* - 3.50€

Touareg *(thé vert saveur menthe poivrée)* - 3.50€

Pai Mu Tan *(thé blanc)* - 3.50€

Rooibos *(thé rouge sans théine)* - 3.50€

Verveine sauvage - 3.00€

Cafés

*Nous achetons nos grains de café fraîchement torréfiés
par Café Dolce à Saint Augustin*

Espresso - 1.80€

Café allongé - 1.80€

Latte - 3.20€

Cappuccino - 3.20€

Flat White - 3.50€

Chocolat chaud – 3.50€

Boissons Fraiches

Sans Alcool

Abatilles plate ou pétillante (25cl) – 2€

Ginger beer (37,5cl) – 3.50€

Jus de fruit Meneau bio (25cl) – 3.10€

(orange/pomme/ananas/multi-fruits/kiwi/tomate)

Smoothie Meneau bio (25cl) – 3.50€

(mélange mangue passion)

Jus d'orange pressé bio (25cl) - 4.50€



BREWDOG (Bière artisanale Ecosaise 33cl) – 5€

IPA 5.6% - explosion of flavor, Bursts of caramel and tropical fruit with an all-out riot of grapefruit, pineapple and lychee, precede a spiky bitter finish

Dead Pony 3.8% - Pale Ale, Dive into aromas of citrus, lemongrass and lime

Indie 4.2% - Light hints of pear and banana sit on a caramel and biscuit malt backbone. Pale Ale suitable for any occasion



SASSYre Normand 33cl) Pomme ou Poire – 5€

Vins

Fronsac Rouge - Verre (12,5cl) - 5€

Bordeaux Blanc – Verre (12,5cl) – 3,50€

Crémant de Bordeaux - Verre (12,5cl) – 5€