



Carte Chocolathée

Boissons chaudes

CHOCOLATS CHAUDS (Maison)

Noir ou Noisette/Vanille	4,90 €
(format enfant)	3,50 €
Version Viennoise	5,50 €
(format enfant)	4,00 €
Chocolat Végétal	5,20 €

CAFÉS

Ristretto/expresso/allongé	1,90 €
Café double	3,00 €
Café au lait	3,20 €
Cappuccino	3,70 €
Café viennois	4,00 €
Affogato (glace vanille et espresso)	4,80 €

THÉS / INFUSIONS (Lushan)

Thés noirs/verts/blancs/wulong	3,70 €
Tisanes/Rooïbos	
(selon disponibilités)	

Supplément : LAIT - 0,50 €

Boissons fraîches

(selon disponibilités)



Suppléments : SIROP - 0,50 €
RONDELLE DE CITRON - 0,50 €

<u>EAU plate</u> (Evian 50 cL)	2,20 €
<u>EAU gazeuse</u> (Perrier 33 cL ou San Pé. 50 cL)	3,00 €
<u>SIROP</u> (20 cL)	2,50 €

(disponibilités selon les saisons)

JUS DE FRUITS (Adamance 25 cL)

Pêche ou Poire ou Pomme	3,90 €
Mangue	4,10 €
Clémentine OU Framboise	4,90 €

BOISSONS ARTISANALES

Limonade ou Thé glacé (33 cL)	3,90 €
(Aline - Brasserie Veyrat)	
Boissons aux plantes (25 cL)	3,90 €
(Asinerie du Cul du Bois)	

FRAICH'AFRIQUE ou TRELOD GLACÉ ou FREEZ'MONETTE

Menthe	Serpolet citronné	Monarde
Bissap	Menthe	Sariette
	Bergamote	

Bières locales (diverses variétés)

(A emporter uniquement)

33 cL - 4,50 €	75 cL - 7,40 €
----------------	----------------



Glaces maison



Boules en pot ou cornet

1 boule

3,50 €

2 boules

5,50 €

3 boules

7,00 €

+1,50 € / boule supplémentaire

+0,80 € / supplément Chantilly

Eskimos

(parfums selon disponibilités)

4,50 €

CHOCO

Glace lactée Chocolat noir Ceibacao
Enrobage chocolat noir Ceibacao (Mexique 74%)

CLASSIQUE

Crème glacée Vanille de Madagascar
Enrobage chocolat noir

EXOTIQUE

Sorbet coco
Insert mangue / passion
Enrobage Inspiration passion / coco râpée

KAWETT

Crème glacée beurre de cacahuète
Sauce caramel
Enrobage chocolat caramélisé Dulcey et éclats de cacahuètes

KIPIQUE

Crème glacée pralinée
Insert cactus / gingembre
Enrobage Inspiration framboise

VANIGLIA

Crème glacée Vanille de Madagascar
Enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes



Coupes glacées l'été (voir carte dédiée)

Petites gourmandises



Madeleine (miel et fleur d'oranger)

1,20 €

Lot de 5

5,00 €

Financier (au chocolat)

1,20 €

Brownie

1,90 €

Cookie (Chocolat ou Pécan)

2,90 €

Ardoise gourmande

6,20 €

1 part de brownie

1 boule de glace vanille

1 verrine pralinée et Chantilly



Petit déjeuner

Viennoiseries maison

Croissant ou briochette

1,60 €

Croissant aux amandes

2,00 €

Formule (servie jusqu'à midi)

7,00 €

1 viennoiserie + 1 jus d'orange frais

+ 1 boisson chaude (Petit chocolat ou thé ou café*)

*simple, double ou au lait



βkola



Pâtisseries
Maison

Les permanentes*



Tarte aux pommes

4,90 €

- Biscuit sablé breton
- Pommes caramélisées
- Caramel au beurre salé

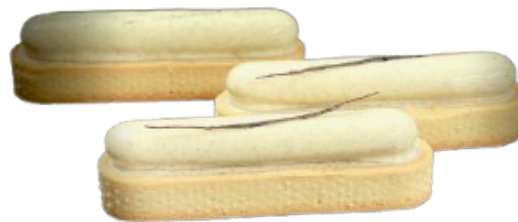
ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, ŒUF

Tarte aux 3 vanilles (Madagascar, Mexique et Tahiti)

5,90 €

- Pâte biscuitée amande
- Ganache montée vanille
- Ganache moelleuse vanille
- Biscuit cuillère

ALLERGÈNES : FRUITS À COQUES, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA
PRÉSENCE DE GÉLATINE



Trio de choux

5,90 €

- Ganache montée chocolat
- Ganache montée vanille
- Ganache montée praliné

ALLERGÈNES : FRUITS À COQUES, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA
PRÉSENCE DE GÉLATINE

Entremets Grand Cru

5,90 €

- Biscuit Joconde amande
- Croustillant choco / praliné
- Mousse au chocolat noir (Mexique 74%)

ALLERGÈNES : FRUITS À COQUES, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA



*Autres parfums disponibles en fonction des saisons :
renseignez-vous auprès de notre équipe !