



Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides). Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.

La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit
Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris.

BUFFET LAGER BRUNCH 30€

Offert pour les enfants de 12 ans ou moins
(1 enfant par adulte puis 15€ par enfant sup.)

LES PAINS

Assortiment de pains tranchés et entiers, campagne, spéciaux, seigle

LES VIENNOISERIES

Brioche aux pralines roses, cinnamon roll, pancake, brownie, cookie, cake, confitures artisanales, sirop d'érable, beurre doux et salé

LES ŒUFS

Œufs brouillés, Œufs à la coque, déclinaisons d'Œufs mimosa

LES CLASSIQUES

Jambon blanc, assortiment de charcuteries, saucisses de volaille, lard grillé, comté, pomme de terre grenailles rôties romarin et bière stout

LE BREAKFAST BOWL

Yaourt, yaourt de soja, céréales, graines, muesli, granola, salade de fruits et fruits frais

BOISSONS CHAUDES

Café filtre, sélection de thés et infusions, lait chaud et froid

FROIDES

Jus de fruits : Orange, pamplemousse, fruits de saison

LES EAUX DÉTOX

REVITALISANTE

Citron vert, poivre, verveine, menthe, basilic

ÉNERGISANTE

Orange, cannelle, baies roses, piment fumé

RÉHYDRATANTE

Courge, fenouil, concombre, basilic, thym

FORMULES

NEW ENGLAND BRUNCH 40,00€

Buffet Lager brunch

+ Scottish Egg
+ Baked beans

SOUR BRUNCH 45,00€

Buffet Lager brunch

+ Egg toast et avocat
+ Bagel saumon fumé et ananas

CAFÉS

PERLE NOIRE 1,70€

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica, d'une grande finesse

DÉCAFÉINÉ 1,70€

Assemblage des meilleures origines, pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses

PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE 2,50€

Grand cru particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées, entre rondeur et douceur, une pointe d'acidité

MOKA D'ETHIOPIE 2,50€

Originaire du lieu de découverte du café, une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, arôme complexe

BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE 8,00€

Un grand cru rare et incomparable, très équilibré et ample en bouche, une douceur extraordinaire

TAPLIST

Scannez et découvrez notre liste de **50 bières à la pression actualisée en temps réel**. Untappd c'est l'**application de référence des amateurs de bière**. Cela vous permet également chez vous de **consulter ce que nous proposons avant votre venue**. Vous pouvez **scanner et noter** les bières que vous dégustez afin de vous en souvenir.

L'application est téléchargeable gratuitement sur IOS et Android.

Prix TTC, Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière



LA CARTE

IMPÉRIAL CINNAMON BURGER 18,00€

Bun's, bœuf confit à la bière, beurre de cacahuète, sauce cheddar, brisures de Spéculoos, salade, tomate, oignons frits, frites

SCOTTISH EGG 9,50€

Œuf mollet, Chair à saucisse, condiments et aromates, salade verte, frites

EGG TOAST & AVOCAT 8,00€

Pain toasté, avocat, œuf mollet, roquette et Grana Padano

BAKED BEANS 7,50€

Haricots blancs cuisinés, tomate et ketchup

BAGEL SAUMON FUMÉ & ANANAS 9,50€

Pain Bagel, cream cheese, saumon fumé, ananas et salade verte

CAESAR SALAD 14,00€

Aiguillettes de volaille panées, salade Romaine, sauce César, tomate, croûtons, œuf mollet, grana padano, ciboulette

FISH SALAD 15,50€

Aiguillettes de poisson et pâte à friture à la bière, salade Romaine, sauce tartare, tomate, croûtons, œuf mollet, grana padano, ciboulette

PULLED PORK BURGER 16,00€

Buns, échine de porc confite, sauce BBQ fumée, coleslaw, cheddar, sauce cheddar à la bière, sauce relish, salade

VEGAN BURGER 16,00€

Pain végétal, avocat, tofu, guacamole, sauce sweet chili, tomate, salade

DESSERTS

BROOKIE 5,50€

Brookie, crème battue, coulis caramel

MAXI COOKIE 5,50€

Cookie chocolat, crème battue, glace chocolat

DONUTS 5,50€

Donuts nature, glace Bulgare, sauce caramel, cacahuètes

CHEESE CAKE 8,00€

Cheese cake, coulis de fruits, glace Bulgare

SALADE DE FRUITS 6,00€

Salade de fruits du moment, sirop léger et brisures de meringue

CAFÉ GOURMAND 7,00€

Café, 4 mignardises

Prix TTC, Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière



BLOODY MARY 18CL 10,00€

Vodka, eau de tomate maison, jus de citron frais, citron jaune frais, Worcestershire, sirop piment du Béarn fumé maison

MICHELADA 19CL 8,00€

Bière du moment, citron jaune frais, sirop piment, jus de citron frais, Worcestershire, eau de tomate maison

MOJITOS 18CL

La base : Citron, menthe, sucre, Perrier

PLANTATION RUM THREE STAR 41,2% 8,00€

Caraïbes, notes épicées et florales

CLAIRIN COMMUNAL 43% 9,00€

Haïti, élégant, notes de vanille et de lait d'amande

RUM FIRE 63% 10,00€

Jamaïque, fruité et puissant, quelques notes d'épices

FAIR RUM BELIZE XO 40% 10,00€

Bélize, fruité et pâtissier

HAMPDEN BANS 46% 12,00€

Jamaïque, vif et épicé. Notes de mélasse et fruits exotiques. Tonic water London essence. Eau tonique artisanale. Quinine et genièvre.

GIN TONICS 24CL

CHRISTIAN DROUIN, LE GIN 42% 8,00€

Tonic water, bitter pomme

FAIR BIO 42% 8,00€

Caraïbes, notes épicées et florales

STRAWBALE, KNIFEMAKER 46% 9,00€

Tonic water, baies poivrées, zeste de citron

CITADELLE 44% 10,00€

Tonic water, orange amère & fleur de sureau, bitter sureau

NIKKA COFFEY GIN 47% 10,00€

Ginger beer, bitter yuzu, zeste de citron



BLANC SEC

DOMAINE DE LASCOURS, VIOGNIER, 2018 12,5cl / 75cl

I.G.P. OC, Bio 13° 4,50€/22,50€

Abricot, fruits jaunes, bouche aromatique, tout en rondeur.

ROUGE

DOMAINE DES HUARDS, L'ENVOI, 2018

A.O.C Chevernyn Biodynamie 13° 6,00€/30,00€

Jolie fruit, croquant, légèrement épicé, gourmand, beaucoup d'éclat.

ROSÉ

ROMANIN, I.G.P. ALPILLES, 2020

I.G.P. Alpilles, Biodynamie 13° 6,00€/30,00€

Très frais, floral, notes d'agrumes et fruits rouges, légèrement fruité, vif et sec.

BLANC MOELLEUX

LIQUOREUX

DOMAINE LABARTHE, GAILLAC DOUX, 2019

A.O.C. Gaillac, Bio 11,5° 5,00€/25,00€

Nez bien fruité, pomme, poire. Bouche ronde, avec du volume, mais beaucoup de fraîcheur pour ce vin doux.

POUR PLUS DE CHOIX DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR