



Espresso	2	THE BIO TERRA ETICA	3
Americano	3	Vert : Saint James Valley - Sri Lanka	
Cappuccino	4	Earl Grey : Pôtong - Himalaya	
Latte / Flat White	4	Rooibos : Wupperthai - Afrique du Sud	
Vanilla Latte	4	Ghai Latte par La Main Noire	4
Café Glacé	4	Dirty Ghai Latte par La Main Noire	5
		Matcha Latte	5
Double Shot / Plant Milk / Version VEGAN	+1		

HOT RAW CHOCOLATE



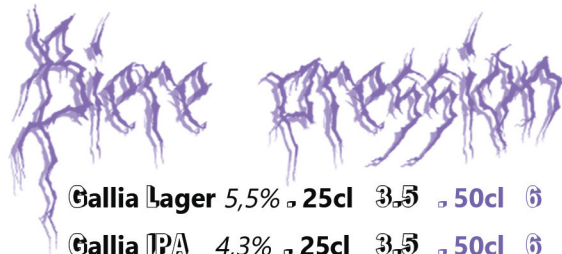
JUS BIO	5
THE GLACE BIO & MAISON	4
CITRONNADE BIO & MAISON	4

Goca Gola 33cl Classic / Zero	4
Ginger Beer BIO 33cl Soda Naturel fait à Biarritz	5
CHILLED CBD 25cl Soda Naturel au CBD	5

Sélection de VINS NATURELS & BIO

BLANC / ROSE / ROUGE

Verre	4	Gallia Lager 5,5% 25cl	3,5	50cl	6
Bouteille	21	Gallia IPA 4,3% 25cl	3,5	50cl	6

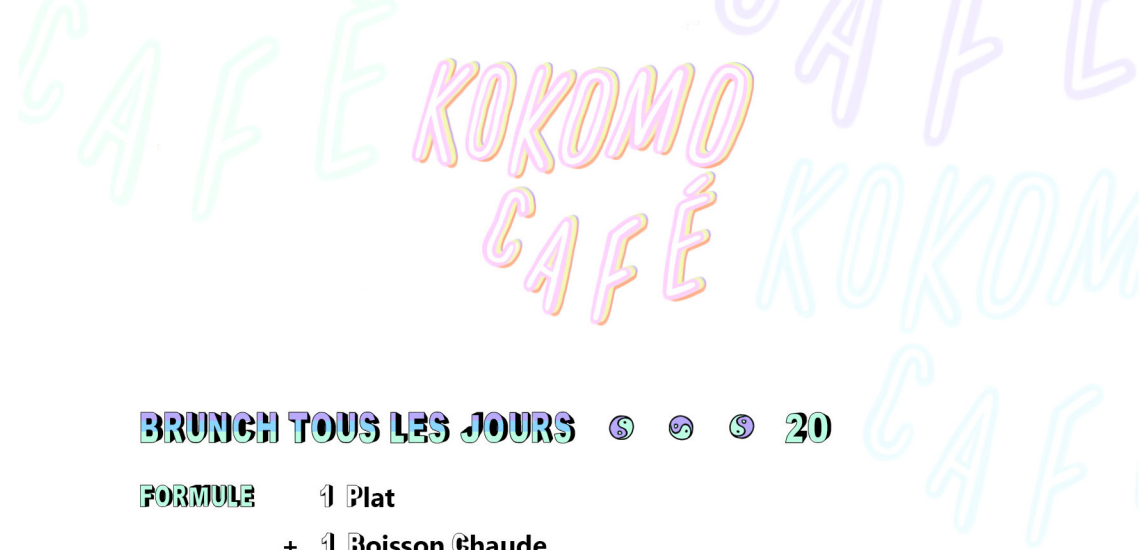


à partir de 16h <----

GUAC & CHIPS	6	HOUMOUS	6
-------------------------	----------	----------------	----------



prix nets en euro ttc, service compris ----> allergènes, parlez-en <----



BRUNCH TOUS LES JOURS € € € 20

FORMULE	1 Plat
	+ 1 Boisson Chaude
	<i>Dirty Chai Latte +2 / Matcha Latte +1</i>
	+ 1 Jus BIO / Citronnade / Thé Glacé ou Soda

LES PLATS € € € € € € € 12

Avocado Toast, Houmous de Saison

Sabich' & Pita

houmous de pois chiche, tahini, savoureux légumes de saison sur un délicieux pain pita à l'huile d'olive

Pancakes, Crème de yoghurt & Fruits de Saison

Pancakes, Bacon & Eggs

servis avec sirop d'érable bio

Grilled Cheese

pain du boulanger toasté, poulet fermier du Gers poché, cheddar affiné, oignons rouges confits maison, salsa verte

*add : Truite Gravlax +4 / Avocado +2 / Feta +2 / Bacon +2 / Oeuf au plat +1
Granola Maison +1*

prix nets en euro ttc, service compris ----> allergènes, parlez-en <----