

CÔTÉ CAFÉINE

Afin de conserver tous ses arômes, notre café est torréfié chaque semaine par les ateliers Coutume (Paris) et fraîchement moulu devant vos yeux.

Espresso	25mL	1. ⁹⁰
Doppio	50mL	2. ⁷⁰
Macchiato	100mL	2. ⁹⁰
Americano	170mL	2. ⁷⁰
Flat White	170mL	3. ⁴⁰
Latte	190mL	3. ⁵⁰
Cappuccino	240mL	3. ⁹⁰
Mocha	240mL	4. ¹⁰

Suppl. 0.50€ : extra shot, lait végétal

THÉS & CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud 240mL 3.⁹⁰
Chocolat noir Pure Origine – 71% de cacao

Thés Rishi 300mL 3.⁸⁰

EARL GREY

Thé noir, arômes riches et floraux

ANCIENT GOLDEN YUNNAN BREAKFAST

Thé noir, notes maltées et chocolatées

THE AU JASMIN

Thé vert rafraîchissant

MOROCCAN MINT

Thé vert à la menthe

JADE CLOUD

Thé vert, arômes de châtaignes torréfiées

INFUSION WHITE GINSENG DETOX

Menthe, pointe de réglisse, ginseng et framboise

INFUSION TANGERINE GINGER

Mandarine, hibiscus, gingembre

ROOIBOS FRUITS ROUGES

Notes sucrées de myrtille

PETIT-DÉJ'

Tartines rustiques 3.³⁰

Scones (selon arrivage) 3.⁷⁰

Granola Addict :

granola, jus de fruit,
espresso ou americano 9.⁰⁰

L'express :

Tartines ou scone, jus de fruit,
espresso ou americano 6.⁹⁰



WiFi Les Cafetiers

MdP : nodownloadsplease

POUR SE DÉSALTÉRER

Lemonaid & ChariTea, BIO 33cL 4.¹⁰

- Limonade Lime, au citron vert
- Limonade Blood Orange, à l'orange sanguine
- Limonade Passion, au fruit de la passion
- Maté, thé noir glacé bio

Jus, Ferme La Margerie (Drôme) 25cL 3.⁴⁰

- Poire
- Pomme + Framboise
- Pomme + Kiwi
- L'Etonnant d'Abricot

Sirops 25cL 2.⁵⁰

San Pellegrino, Evian 50cL 2.⁸⁰

HELLO SPRING !

Chai Latte 190mL 3.⁷⁰

Dirty Chai - avec un shot d'espresso - 190mL 4.¹⁰

Iced Coffee, Iced Chai 370mL 4.¹⁰

Iced Chocolate, Iced Tea Maison 370mL 4.⁰⁰

NEW! Ritual Kombucha NEW! 330mL 4.¹⁰

- Original
- Curcuma-Gingembre
- Cardamome Verte

BIÈRES & VINS

Blonde, Blanche du Mont-Blanc 33cL 4.⁸⁰

Fils de Pomme, Cidre bio brut 33cL 4.⁸⁰

Blanc : verre bout.

Bourgogne Blanc, Château de Belleverne – 2014 4.⁸⁰ 20.⁰⁰

Viognier, Collines Rhodaniennes IGP – 2014 5.⁵⁰ 24.⁰⁰

Rouge :

Saint Amour, Château de Belleverne – 2014 5.³⁰ 22.⁰⁰

Crozes-Hermitage, Fleur de Syrahne AOP – 2014 5.⁷⁰ 27.⁰⁰

Rosé :

Le Pive Gris, IGP Sable de Camargue – 2015 3.⁹⁰ 18.⁰⁰

Champagne (Nous consulter)

CÔTÉ SALÉ

• Formules « LUNCH » •
SUR PLACE et A EMPORTER

COMMANDE AU BAR, MERCI ☺

Nous utilisons des produits frais. Nos fruits et légumes viennent de la Maison Fressenon et tous nos pains sont préparés quotidiennement par Le Moulin de Léa, Croix Rousse.

UNE PETITE DOUCEUR ?

Puisqu'on mange d'abord avec les yeux,
venez découvrir au bar notre sélection journalière :
Carrot Cake, Banana Bread, Moelleux au chocolat,
Cake Citron Pavot, etc.