



# M E N U

• AUTOMNE 2021 - NUMÉRO 8 •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

## Petit-Déjeuner & Brunch

Servi avec du beurre bio, pâtes à tartiner bio et confitures bio

### PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 10

pain au chocolat bio ou croissant bio, pain et baguette bio, jus de pomme bio ou jus d'orange et boisson chaude classique bio

• avec un œuf à la coque bio 12.5

### BREAKFAST BOWL 12

œufs brouillés bio, quinoa et lentilles, avocat, concombre, salade mixte, ciboulette, coriandre et sauce tomate à l'harissa

### MANHATTAN 11

saumon fumé, crème épaisse, salade mixte, œuf à la coque bio, pain et baguette bio

### PAIN PERDU

à base de notre brioche servi avec

• fruits de saison et crème épaisse 8

• saumon et crème épaisse aux herbes fraîches 11

### PAIN PERDU

Notre brioche est préparée à la façon d'un pain perdu avec des oeufs et du lait bio.

Pour prévenir le gaspillage de pain - et comme le conseille la recette traditionnelle - nous utilisons les brioches de la veille. Rien ne se perd.

## BRUNCH 19

pain au chocolat bio ou croissant bio, pain et baguette bio, œuf à la coque bio, boisson chaude classique et choix entre jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

### CHOIX ENTRE:

#### LE FERMIER

servi avec un assortiment de jambon et fromage

#### LE PÊCHEUR

servi avec du saumon fumé et crème épaisse

• avec un verre de Crémant d'Alsace bio 4.65

## Céréales, Fruits Frais & Yaourt

### GRANOLA PARFAIT 7

fruits frais, choix entre : yaourt entier bio ou yaourt végétal au soja bio

### YAOURT ET FRUITS FRAIS 7

choix entre yaourt entier bio ou yaourt bio soja.

### SALADE DE FRUITS FRAIS 5

## Oeufs

Tous nos œufs sont bio

### TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 13

servi avec avocat, tomates cerises, pesto rosso bio et coriandre

### ŒUFS À LA COQUE (1 OU 2) 4 | 6

servis avec une sélection de pains bio

### ŒUFS BROUILLÉS 8

servis avec une sélection de pains bio

• avec bacon 11

• avec du guacamole maison 11

• avec saumon fumé 12

## Viennoiseries bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos pâtes à tartiner bio et confitures bio

### LES CLASSIQUES 3.35

CROISSANT

CROISSANT VEGAN

PAIN AU CHOCOLAT

MINI BRIOCHE non biologique

COUQUE AUX RAISINS

PETIT PAIN AU LEVAIN 2.35

.....

### LES SPÉCIALITÉS 3.95

SUGGESTION DE SAISON non biologique

TORTILLON VEGAN

TORSADE AU CHOCOLAT

CROISSANT AUX AMANDES

MUFFIN AU CHOIX

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

PLANCHETTE DE PAIN

choix entre pain de blé, seigle, épeautre, blanc, baguette ou pain de seigle nordique

**Allergènes:** Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à demander vos hôtes qui sont à votre disposition pour y répondre. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

# Tartines

Servies sur du pain de blé bio au levain.  
Aussi disponible sur 1/2 baguette bio.

<b>TARTINE POULET &amp; COURGETTE</b>	<b>12</b>
sauce aux herbes, coriandre et Grana Padano.	
<b>TARTARE DE BŒUF BELGE</b>	<b>13</b>
bœuf bio avec Grana Padano, huile basilic, et tomates séchées bio	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>12</b>
avec concombre, sauce aux herbes, ciboulette et beurre bio	

# Tartines toastées

Servi sur notre pain de blé bio au levain toasté.

<b>CROQUE MONSIEUR</b>	<b>15</b>
jambon à l'os, gouda bio servi avec sauce tomate et salade mixte	
<b>POULET ET MOZZARELLA FUMÉE</b>	<b>14</b>
courgettes grillées, huile basilic, persil et salade mixte	
<b>TOAST AVOCAT VEGAN</b>	<b>11</b>
super graines bio, tomates cerises, concombre et cressonnette	

• avec œufs brouillés	<b>12.5</b>
• avec saumon fumé	<b>13</b>

# Accompagnements

<b>GOUDA</b>	<b>4</b>
<b>JAMBON CUIT</b>	<b>6</b>
<b>CAVIAR DE BETTERAVE</b>	<b>4</b>
<b>SALADE MIXTE VEGAN</b>	<b>3</b>
<b>GUACAMOLE VEGAN</b>	<b>4</b>
<b>QUINOA ET LENTILLES</b>	<b>3.5</b>
<b>CAVIAR DE LENTILLES</b>	<b>4</b>
<b>BACON</b>	<b>4</b>
<b>JAMBON &amp; FROMAGE</b>	<b>6</b>
<b>SAUMON FUMÉ</b>	<b>8</b>

## NOS FAVORIS

<b>BAKER'S LUNCH DU JOUR</b>	<b>14</b>
soupe bio, demi-tartine du jour et salade mixte	
<b>VEGAN GARDENER'S LUNCH</b>	<b>14</b>
pain de blé au levain toasté avec caviar de lentilles, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, tomates cerises, avocat, super graines bio, vinaigrette vegan et sauce tomate	
<b>DAHL DE LENTILLES CORAIL</b>	<b>12</b>
avec butternut rôti, yaourt bio au soja et coriandre,	
<b>TOAST CHÈVRE ET POIRE</b>	<b>11</b>
pain de blé bio au levain toasté avec miel et noix	
<b>TOAST CAVIAR DE LENTILLES &amp; CHAMPIGNONS</b>	<b>11</b>
pain de blé bio au levain toasté avec chou-fleur rôti au curcuma, pickles d'oignons rouges maison et cressonnette	

## LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

Pour célébrer notre anniversaire,  
nous remettons un classique au menu :  
le toast au fromage de chèvre, poire, miel  
et noix. La simplicité d'Alain et rien de plus.

# Salades

<b>CHÈVRE CHAUD</b>	<b>16</b>
avec pain de seigle nordique bio, myrtilles, concombre, tomates cerises, granola bio et vinaigrette à la myrtille	
<b>SALMON BUDDHA</b>	<b>15</b>
avec quinoa et lentilles citronnées, avocat, caviar de betterave, concombre, super graines bio et sauce aux herbes	
<b>CAESAR POULET</b>	<b>16</b>
avec bacon, avocat, tomates cerises, Grana Padano, cornichons bio, croûtons bio et vinaigrette caesar	
<b>VEGGIE &amp; GRAIN BOWL</b>	<b>14</b>
avec chou-fleur et butternut rôtis, mélange de quinoa et lentilles citronnées, salade et gomasio	

# Plats Chaud

Servi avec sélection de pain et beurre bio.

<b>QUICHE</b>	<b>15</b>
portion servie avec une petite salade et du pain bio	
<b>LORRAINE, FÊTA ÉPINARDS OU QUICHE DE SAISON</b>	
<b>SOUPE DU JOUR BIO &amp; VEGAN</b>	<b>5   7</b>
<b>POT-AU-FEU</b>	
avec légumes de saison et pois chiches	
• avec du quinoa	<b>11</b>
• avec du poulet élevé en plein air	<b>14</b>



# Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT VEGAN	4.95
BROWNIE BIO AU CHOCOLAT BELGE	3.95
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	4.65
MERVEILLEUX	5.95
CRUMBLE POMME-POIRE	5.65
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.35
TARTELETTE CARAMEL	5.35
TARTELETTE CITRON	5.35
TARTELETTE AU SEIGLE POIRE-FRANGIPANE	5.65
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	5.65
PROFITEROLE	5.35
PAIN PERDU	8
avec fruits de saison et crème épaisse	
COOKIE AU CHOCOLAT	2.35
COOKIE MIEL RAISINS	2.35
GAUFRE DE LIÈGE	5.35
servie avec fraises et chocolat	

## A LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	5.35
CHEESECAKE	5.95
CRUMBLE CERISE	5.65
TARTE AU CHOCOLAT	5.65
TARTE AU RIZ	4.65
TARTE DE SAISON	

adressez-vous à votre hôte pour plus de détails

# Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons sont disponibles avec du lait entier bio ou d'amande, d'avoine, de soja bio.

## LES CLASSIQUES

ESPRESSO	2.35   3.35
CAFÉ	2.95   3.95
DÉCA	2.95   3.95
LATTE	3.65   4.65
CAPPUCCINO	3.35   4.35
LATTE MACCHIATO	3.95
THÉ	3.65

English Breakfast, Chunmee, Earl Grey, Jasmin, Rooibos

THÉ À LA MENTHE* FRAÎCHE	3.95
--------------------------	------

## LES SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	3.95   4.95
ELIXIR GINGEMBRE	3.65
infusion gingembre, citron, menthe * et sirop d'agave	
JUS DE POMME CHAUD	4.35
MATCHA LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	
CHAÏ LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	
GOLDEN LATTE	3.95
avec lait bio ou alternative végétale bio au choix	

# Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	3.95   4.95
JUS D'ORANGE	3.95   4.95
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID	5.65
• pomme, charbon actif et citron vert	
• carotte, gingembre et curcuma bio	
• poire, épinard et menthe * bio	
LIMONADE MAISON CITRON BIO *	4.35
LIMONADE MAISON FRAMBOISE	4.65
THÉ GLACÉ MAISON BIO - rooibos & pomme *	3.95
SHOT DE SAISON BIO	3.65
carotte, citron, gingembre, curcuma et poivre	
KOMBUCHA BIO	5.35
TONIC DE SHOT DE SAISON	4.95
EAU PLATE 25cl   50cl	2.95   4.35
EAU PÉTILLANTE 25cl   50cl	2.95   4.35

# Bières

GINETTE OLD BREAD BIO 50cl	5.65
VEDETT BLANCHE	4.65
ZINNEBIR - BELGIAN PALE ALE	4.65

# Vins & Cidre Bio

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vigneron.

Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

## PÉTILLANT

CRÉMANT D'ALSACE 12.5cl	5.35   30.00
CIDRE DE POMMES 20cl ou 75cl	3.65   9.95

## OÉ - BLANC

AOC BUGEY CHARDONNAY	4.95   24.95
----------------------	--------------

## OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE 2019	4.95   24.95
-----------------------	--------------

## OÉ - ROUGE

AOC LANGUEDOC 2018	4.95   24.95
--------------------	--------------

\* la menthe n'est pas biologique