

Tarifs sur
place



natural'innCafé



Nous proposons une cuisine végétarienne maison, 100% bio réalisée à partir d'ingrédients de qualité et locaux dans la mesure du possible

Merci de privilégier les réservations

Les salades et plats sont accompagnés d'un pain maison au levain de seigle maison

① Bar à crudités au poids en self service 3,30€ les 100g

Tartelette aux légumes de saison 4,80€



Plat du jour en fonction de la saison et du marché 13€

Oeufs brouillés aux algues ou à l'emmental (Samedi uniquement):

2 oeufs 6,50€

3 oeufs 9€



Assiette de fromages fermiers de saison 5,50€



Gâteau ou tarte du jour 4,90€



Cookie aux pépites de chocolat 3,20€

① Crème au matcha avec lait de soja, graines de chia, un peu de sucre complet et recouvert de morceaux de chocolat ou cranberries 4,90€

Glaces ou sorbets :

Terre Adélice glaces artisanales (120ml) 4,90€

① Les pots de Jérôme (maraîcher glacier local) (100ml) 4,50€



① Indique une préparation 100% végétale

Toutes les pâtes et le pain sont réalisés avec la farine bio du moulin des Pennes-Mirabeau

Ici sont utilisés uniquement des sucres et sel non raffinés

Nous travaillons de nombreux produits allergènes,
merci de bien signaler vos allergies

Tel : 09 73 89 41 25

En consommant
des produits bio
nous protégeons
notre santé et
notre
environnement

Toutes les
boissons
sont 100%



Côté boissons

Boissons fraîches

Boissons artisanales en bouteilles (voir tableau) à partir de 3,30€

Infusion maison du moment (25cl) 3,00€

Naturalinn Green : jus de pommes artisanal, spiruline, lait de coco (30cl) 5,50€

Café frappé au lait de vache ou d'avoine (30cl) 4,50€

Eau des Alpes pétillante (bouteille en verre de 100cl) 5€

Bières artisanales, locales, bio AQUA MALTAË (33cl)



Mistrale blonde, Sainte-Victoire blanche ou Gincko (gingembre) 5,50€

IPA 6,30€

Cidre rosé artisanal Fils de Pommes au sureau et hibiscus (33cl) 5,50€

Vin local rouge, rosé ou blanc Le verre (13cl) 3,90€

La carafe (50cl) 12,60€



Boissons chaudes

Tasse de thé vert, noir, blanc, rooibos ou infusion (30cl) 3,50€

Café Origine (Honduras et Pérou) frais et fruité - cultivé en altitude 2€

Café grand cru du moment 2,60€

Déca - décaféiné naturellement 2,30€

Cappuccino, Latte (supplément lait végétal : 20cts) 3,90€

Matcha latte au lait d'avoine ou de soja vanillé ou de vache (30cl) 5,50€

Lait d'or au cacao et lait d'avoine (délicieuse boisson épicée) (30cl) 5,50€



Chocolat chaud ou froid (30cl) 4,10€

Supplément chantilly maison 2€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les boissons alcoolisées ne sont servies qu'en accompagnement d'un repas

Tel : 09 73 89 41 25