

# BOISSONS

## CHAUDES

Café espresso	2,00€
Café double Espresso	4,00€
Café allongé	2,20€
Latte	5,00€
Capuccino	5,00€
Cafetière petit piston	2,00€
Thé/infusion	3,00€
Chocolat chaud	4,00€
Chocolat chaud+ crème fouettée	5,00€

## FRAICHES

Ginger beer	4,00€
Kamaté	4,00€
Kombucha cassis/menthe	4,00€
Kombucha pomme/coing	4,00€
Kombucha infusion menthe	4,00€
Sirop (menthe, citron, grenandine)	2,50€

# BIÈRES ET VINS

## N O S B I È R E S

*Mustela (cold IPA) 3,8°* 6,00€

*Cicada (Blonde) 4,7°* 5,00€

*Keurr-Ké (Blanche) 5,5°* 5,50€

*Marakuja (JPA) 7,1°* 6,00€

*Manis (Tripple) 7,6°* 6,00€

## N O S V I N S

Verre de vin  
(blanc/rouge) 5,00€

Verre de vin chaud 5,00€

Pichet 1/4 de litre  
(rouge/blanc) 7,00€

Pichet 1/2 de litre  
(rouge/blanc) 12,00€

**BOUTEILLES**  
(Voir la carte des vins)

# LES SALÉS

## NOS PLATS DU JOUR

*Voir la carte du jour /salade* 18,00€  
(cuisinée sur place, voir la carte du jour)

*Omelette/salade* 14,00€  
(cuisinée sur place)

*Galette complète/salade* 12,00€  
(confits d'oignons, champignons, Margériaz, oeuf)

*Galette 1/2 complète* 7,00€  
(avec 1 ingrédient aux choix de la complète)

*Soupe du jour* 6,00€  
(cuisinée sur place, voir la carte du jour)

## NOS BOCAUX

(Fabrication locale et artisanale)

Portion pour un personne : 18,00€

*Croziflette, Diots crozets, Saucisse lentilles,  
Riste d'aubergines, Risotto champignon...*

## NOS PÂTÉS

(Fabrication locale et artisanale)

La portion : 7,00€

*Genepi, Beaufort, Poivre vert,  
Ail des ours, Bleu du Vercors,  
Chartreuse verte, Noix de  
Grenoble, Campagne de  
l'ancienne*

# LES SUCRÉS

## NOS CRÊPES

Sucrée 4,00€

Confiture 4,50€

Chocolat  
(*Nocciolata*) 5,00€

Chocolat/crème fouettée  
(*Nocciolata*) 5,50€

## NOS DESSERTS

Dessert du jour 7,00€