Le Menu

Gourmand et Gourmet

Café Restaurant de la cueillette

Peanut's Coffee

Suis nous sur Instagram !

peanutscoffee.fr



Les bières et cocktails

Les cocktails

Apérol Spritz *(6cl d'Apérol, 9cl de prosecco, 3cl eau gazeuse, rondelle orange)*	8€00
Saint germain *(4cl de saint germain, 8cl de prosecco, 8cl d'eau pétillante)*	9€50
Bellini *(5cl de purée de pêche 10cl de prosecco)*	8€00
Mimosa *(7.5cl jus d'orange, 7.5cl de prosecco)*	8€00
Shot de Get27 *(5cl de Get 27)*	5€00
Shot de Bailley's *(5cl de Bailley's)*	5€00

Virgin cocktails

Virgin Mojito *(menthe, citron vert, sucre cassonade, perrier)*	6€90
Virgin Piña Colada *(purée de noix de coco, jus d'ananas)*	6€90

Les bières pression locales

(25cl / 50cl)

Terrano IPA	4€50 / 7€95
Terrano blonde	4€50 / 7€95
Tropimo blonde ♡	4€50 / 7€95

Les bières en bouteille (33cl)

Terrano blonde	5€95
Terrano ambrée	5€95
Terrano blanche	5€95
SBEB blonde Pale Ale	5€95
La briarde Coquelicot	5€95
La briarde season	5€95
La briarde mangue & passion	5€95
La bière du moment *(voir ardoise)*	



À partager

Planche de charcuteries	10€90
Planche de fromages	10€90
Planche mixte	16€50

Champagne Biberon

Coupe (12.5cl)	13€00
Kir royal (12.5cl) *Crème de cassis et champagne*	13€00
Bouteille (75cl)	50€00

Kir (12.5cl) 4€80

Crème de cassis et son bourgogne aligoté

Bières locales

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération. Prix service compris .

♡ *Les coups de coeur de l'équipe*

Création graphique : www.studiobleulune.fr



Les jus et sirops

♡ Jus de pomme de la cueillette 3€00

Jus et nectar *(orange, tomate, ananas, mangue, abricot, fraise)*	4€50
Sirop *(grenadine, fraise, menthe, pêche)*	2€90
Diabolo	3€90
Coca Cola	4€00
Coca Cola sans sucre	4€00
Perrier citron	3€95
Limonade	3€50
Gingerbeer	4€50
Tonic agrumes	4€50
Fuze Tea pêche	4€00
Fuze Tea menthe	4€00

Les boissons chaudes

Expresso	1€90
Double expresso	3€60
Café allongé	1€90
Café macchiato	2€10
Café viennois	3€90
Café baileys	7€50
Cappuccino	3€90
Chocolat chaud	3€90
Chocolat viennois	4€90



Torréfacteur seine et marnais

La pause thé

Thé Noir 3€90

Earl Grey fleur bleu
fleur de bleuet, bergamote

Chez mère grand
Thé noir à la rose, violette et rhubarbe

Fleur de violette
Thé noir, pétales de violette et bleuet

Infusion 3€90

Confiture fruits rouges
Hibiscus, cynorhodon, pommes sureau,

Rooibos peche mignon Bio
Rooibos vert, pomme, orange baies roses

Thé Vert 3€90

Mirabelle exotique
Thé vert prune jaune et mangue

Saigon mon amour
Thé vert, thé blanc, citronnelle, papaye, orange

Les hommes bleus
Thé vert et menthe

Thé Blanc 3€90

Super fruits
Thé blanc, thé vert, papaye, ananas, goji

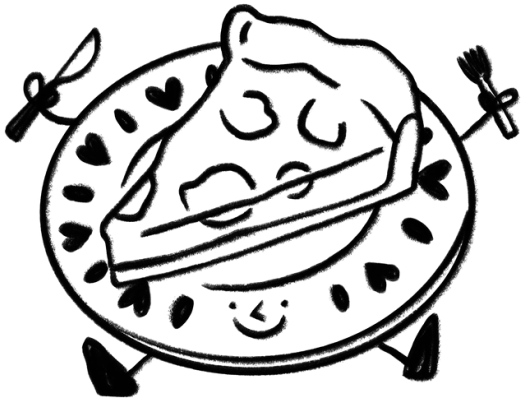


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération. Prix service compris .

Peanut's Coffee

♡ *Les coups de coeur de l'équipe*

Création graphique : www.studiobleulune.fr



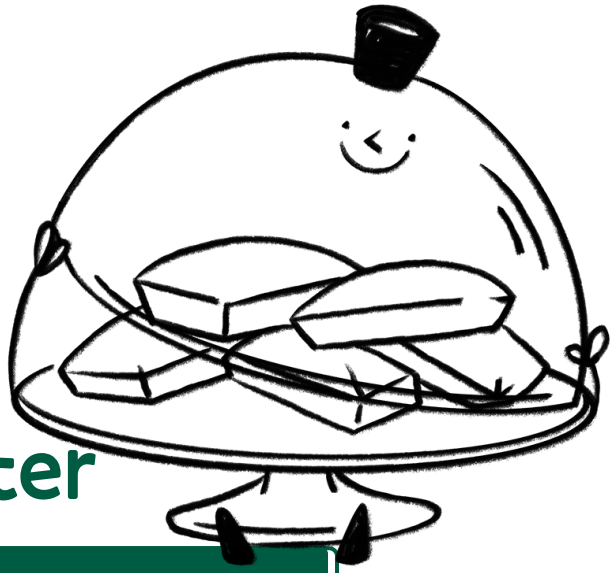
A partager

Planche de charcuteries 10€90
Charcuteries italienne et espagnole

Planche de fromages 10€90
Brie de Meaux AOC, Comté AOC et
Crottin de chavignol

Planche mixte 16€50

Charcuteries et fromages du Marché du plessis



La pause goûter

Les glaces artisanales Raimo glacier

Petite 6€90
1 parfum + 1 topping + Chantilly

Moyenne 8€50
2 parfums + 2 topping + Chantilly

Gourmande 9€90
3 parfums + 3 topping + Chantilly

Parfum : Chocolat, Vanille, Rocher, Fraise, Mangue, Citron, Pistache

Topping : Coulis caramel, Smarties, ...

Boule de glace 3€90

Les gaufres maison

Sucre 4€50
Nutella 5€50
Supplément Chantilly 1€00

Cookie maison 3€00

Desserts maison 6€90
Moelleux au chocolat
Financier
Tarte de saison



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération. Prix service compris .

Peanut's Coffee

sans gluten

Création graphique : www.studiobleulune.fr

Notre histoire

Nous nous sommes rencontrés au lycée, et oui !
Benoît est fils d'agriculteurs, ce sont ses parents qui ont créé la cueillette et le magasin de produits fermiers à Lumigny.
Moi je suis une vraie citadine, comme quoi tout est possible !
Nous avons créé avec Benoit le magasin du Marché du Plessis à Chanteloup en brie en 2010 et c'est une histoire de famille puisque c'est son frère Thibault et notre belle sœur Marion qui gèrent la cueillette de fruits et légumes.

Nous vous attendons pour boire un verre de notre jus de pommes de notre cueillette, une bière locale ou un encore un bon café de notre torréfacteur situé à Melun.

Envie de déjeuner ? Venez goûter les spécialités de nos producteurs cuisinées et servies dans notre restaurant !
Envie d'un bon goûter ? Gaufres maisons, glaces artisanales locales vous attendent !





Les vins

Les rouges

	(12,5cl / 75cl)
Harmonie rouge : IGP Côtes de gascognes	4€95 le verre / 22€50 bte
La petite auberge - IGP Côtes du lot	25€00 bte
Le petit baltazar - IGP pays d'oc	22€55 bte
Domaine des benedictins - AOP Saumur rouge	5€95 le verre / 26€50 bte
Le petit prince de Malijay - IGP Vaucluse	5€95 le verre / 26€50 bte
Johe, IGP Pouilles (Italie) ♡	32€50 bte

Les blancs

Harmonie blanc - IGP Côtes de Gascogne ♡	4€95 le verre / 22€50 bte
La petite fleur - Bio - AOP Bordeaux	5€95 le verre / 26€50 bte
L'été gascon - IGP Côtes de Gascogne	5€95 le verre / 25€00 bte

Les rosés

Harmonie Rosé - IGP Côtes de Gascogne	4€95 le verre / 22€50 bte
Batti Batti - IGP Méditerranée ♡	4€95 le verre / 22€50 bte

Allergènes : Tous nos vins contiennent des sulfites

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et à consommer avec modération. Prix service compris .

Peanut's Coffee

♡ *Les coups de coeur de l'équipe*

Création graphique : www.studiobleulune.fr

Le menu du midi

Restaurant de la cueillette

À partager

Planche charcuterie	10€90
Planche de fromage	10€90
Planche mixte	16€50

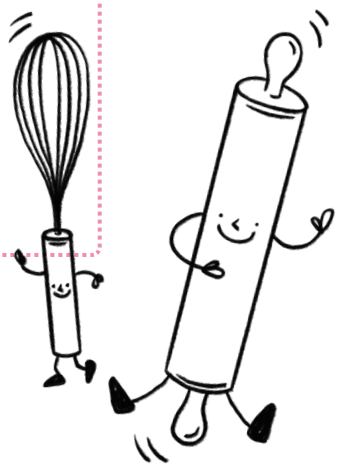
Les entrées

Pâté Percheron et ses herbes folles	6€90
Oeuf mollet, et sa crème de chorizo	7€90
Soupe de tomate mozzarella di buffala, tuile de parmesan	6€90

Producteurs en circuit court

Les plats

Salade Cesar salade, poulet pané, oeuf, tomate cerise, copeaux de parmesan,	16€50
Burger du moment Paleron de boeuf confit, cheddar, oignons confits, tomate, pickle, salade et pommes frites	17€90
Tarte aux légumes d'été Aubergines, courgettes et tomates, salade	15€90
Pavé de boeuf sauce au poivre et pommes frites	16€50



Les desserts

Moelleux au chocolat	7€90
Financier	7€90
Tarte de saison	7€90
Assiette de fromage	8€90
café gourmand	8€90
Thé gourmand	9€90
Dessert du jour	8€90

Le Menu du jour*

Entrée et plat du jour	19€90
Plat et dessert du jour	19€90
Entrée, plat et dessert du jour	24€90

*Du mardi au vendredi midi

Menu petit Peanut's

Sirop au choix 14€00

\+ Plat

\+ Financier
Ou moelleux au chocolat



Prix service compris .
Nos viande sont d'origine XXX

Peanut's Coffee

Options végétariennes

sans gluten

Création graphique : www.studiobleulune.fr