

Land&Monkeys

BOULANGERIE D'HÔTES

Boissons

- Espresso - 2,00
- Noisette* - 2,50
- Allongé - 3,50
- Double espresso - 3,50
- Café Latte* - 4,50
- Cappuccino* - 4,00
- Chai Latte* - 5,50
- Chocolat chaud* - 5,50
- Thé / infusion - 4,50
(Earl grey, Green tea, Camomille)
- Lait végétal (soja) - 2,50

Lait d'avoine

Extra

- Extra d'œuf - 0,50
- Extra shoyu - 1,00

Jus de fruits minute - 6,00

Demandez la sélection du moment :)

Thés Glacés - 4,50

Demandez la sélection du moment :)

Boissons en bouteille

- Eau minérale / gazeuse - 3,00
- Jus de fruits Jus - 4,00
- Limonade bio « Limonade » - 4,00
- Thé glacé bio « Chamille » - 4,00
(Green tea, Ginger, Lemon)
- Cidre bio « Le Cidre » - 4,50
- Bière locale « Sauvage » - 6,50
(Lager, IPA, Amber)

COMING SOON

Brunch du Weekend - 25,00

de 10h à 15h

- 1 boisson chaude au choix* + 1 jus de fruit minute au choix
+ 1 viennoiserie au choix* + 1 salade de saison
+ ½ baguette tradition (servie avec beurre végétal maison & confiture)
+ 1 mini bowl + « Œufs brouillés » à façon

*Chocolat chaud & chai latte + 1,00

Tartines

- Tartines Beurre & Confiture - 5,00
- ½ Baguette tradition servie avec beurre végétale maison & confiture faible en sucre non raffiné
- Tartine « Mimosa » - 10,00
- Préparation au tofu et mayonnaise végétale maison servie sur une tranche de pain sourdough
- Garden Toast - 10,00
- Légumes de saison cuisinés servis sur une tranche de pain au Khorasan et céréales

Bowl - 10,00

- Yaourt végétal, granola maison, fruits de saison & sirop d'érable

Pancakes (Weekend uniquement)

- Beurre végétal maison & sirop d'érable - 10,00
- Fruits de saison & chantilly végétale maison - 12,00