

## BOISSONS FROIDES

### KÉFIR - BRASSERIE PARALLÈLE 5,5

Gingembre - piment d'espelette  
Passion  
Framboise - hibiscus

### LIMONADE CORÉENNE 5

Marmelade de citron yuzu, eau pétillante  
"Abatilles", menthe fraîche

### BISSAP MAISON 5

### JUS DE FRUITS 25CL 4

Orange / Pomme / Ananas / Abricot

### EAU MINÉRALE ABATILLES 4

Plate / Pétillante 1L  
Format 50cl : 2,50€

### MATCHA GLACÉ 5,5

Matcha cérémonie premium SAKIMIDORI

### MATCHA FRAISE OU MANGUE 6

Matcha cérémonie premium SAKIMIDORI

### CAFÉ FRAPPÉ 5

Cold brew, sirop d'orgeat, lait froid au shaker.

*Lait coco, amande, avoine +0,50€*



### DRINK DU MOMENT 5

*Green Refresh : thé vert Sencha glacé,  
jus de pomme, sirop simple, citron vert.*



## CAFÉ & BOISSONS CHAUDES

Café Honduras en grain de la Brûlerie du  
Marché

### ESPRESSO / ALLONGÉ 1,8

### DOUBLE ESPRESSO 2,5

### NOISETTE 2,5

### AMERICANO 3

### LATTE / CAPPUCCINO / FLAT WHITE 4,5

### CHOCOLAT CHAUD 4,5

*Lait coco, amande, avoine +0,50€*

### THÉS DAMMAN FRÈRES 4

Vert (gunpowder, menthe, jasmin, agrumes)

Noir (earl grey, darjeeling, caramel, vanille)

Blanc (fruits de la passion & fleurs blanches)

Infusions (verveine, camomille, verveine-menthe,  
tilleul)

**+1€ (FORMULE)**

### MATCHA CÉRÉMONIE "SAKIMODORI" 5,5

### JUNE'S CHAÏ LATTE 5

### LATTE SÉSAME NOIR 5

### GOLDEN LATTE 5

Mélange d'épices au curcuma "Épices & moi",  
sirop d'érable, lait chaud.

*Lait coco, amande, avoine +0,50€*



### VIN CHAUD 5€

*Du vin rouge, des épices, quelques  
zestes d'agrumes & un trait de  
Calvados pour ce classique de Noël  
revisité par June.*



## VINS NATURE & BIO "RETOUR DE VIGNES"

**BOUTEILLE 75CL 30€**

**VERRE 12CL 5,50€**

### LES SILEX BLANC - DOMAINE DE LA BARBINIÈRE

Assemblage Chenin Blanc et Chardonnay  
AOC Fiefs Vendéens Chantonay

*Au nez, expressif, avec des notes de fleurs blanches, de zeste de citron vert et une touche minérale. En bouche, fraîche et équilibrée, aux arômes de poire et de fruits blancs.*

*S'accorde très bien la brioche toastée, la bisque & won ton ou la shakshuka verte !*

### CAHORS - DOMAINE CLOS SIGUIER

Malbec, Tanat

Vin de pays Charentais - Charente - Bio & Demeter

*Au nez, des arômes de prune, cerise noire, mûre et notes de thé noir. En bouche, fruitée, soutenue par une minéralité marquée, acidité modérée et tanins soyeux.*

*S'accorde très bien avec les tacos de bœuf mijoté & la polenta & champi !*

## BIÈRES BIO

### "LES BRASSEURS CUEILLEURS"

**BOUTEILLE 33CL 6,50€**

### LA BRASSE - PALE ALE

Blonde douce & équilibrée.

### LA PLANCHE GINGEMBRE

Blanche fraîche, citronnée & épicée.

### LA BRONZETTE AMBRÉE

Ambrée infusée aux copeaux de barrique  
de Cognac, savoureuse.

### LA GLISSE IPA

India Pale Ale.

## ALCOOL

### CIDRE - LA MORDUE 5

Hard cider, frais, fruité et légèrement  
acide.

### MIMOSA 6

Vin pétillant, liqueur d'agrumes & jus  
d'orange.

**PRIX T.T.C., SERVICE COMPRIS.**

