

commande au comptoir, merci :)

CAFÉS*

espresso	2.00 €
double espresso	3.30 €
allongé	2.00 €
espresso + eau chaude	
noisette	2.60 €
espresso + nuage de lait	
cappuccino	4.00 €
espresso + lait moussé (16cl)	
flat white	4.50 €
double espresso + fine mousse de lait (16cl)	
latte	5.00 €
double espresso + lait moussé (30cl)	
dirty chaï latte	5.50 €
chaï latte avec un espresso + lait moussé (30cl)	
mocaccino	5.50 €
chocolat chaud avec un espresso + lait moussé (30cl)	
méthode douce: café filtre	3.50 €
une tasse pour faire le plein de caféine (25cl)	
méthode douce: V60	5.50 €
café subtilement et lentement extrait (25cl)	

BOISSONS CHAUDES

chaï latte	4.50 €
mélange maison d'épices douces + lait moussé (30cl)	
chocolat chaud	4.50 €
notre mélange secret + lait moussé (25cl)	
matcha latte	5.50 €
boisson au thé vert japonais non sucrée + lait moussé (30cl)	
thés et tisanes	4.00 €
sélection de thés et tisanes "En Aparthé" (30cl)	

Lait d'avoine bio Minor Figures: +0,20€
Version glacée supp. +0,30€
Version déca ou fleur de lupin "LUPI" : +0,20€

BOISSONS FRAICHES

boisson maison	4.00 €
jus de fruits "JUSTE, le choix du fruit !"	4.50 €
Au choix : pomme, poire, pêche de vigne ou orange	
jus de fruits frais	6.00 €
du jour selon la saison et nos inspirations (25cl)	
limonade nature "Umà"	4.50 €
cola "Umà"	4.50 €
infusion pétillante énergie "Umà"	4.50 €
kombucha "Archipel"	5.00 €
boisson fermentée sans sucres	
bière ultra locale "DULION"	6.00 €
IPA quinoa/millet, blanche blé khorasan, blonde myrtille	

petit-déjeuner 8h30–11h30
déjeuner 12h–14h
pâtisseries toute la journée

Allergènes sur demande / Prix nets en euros, service inclus

*Notre café vient de chez **Label(1e) Brûlerie**, torréfacteur à Villeurbanne qui propose des cafés de spécialité biologiques et de terroir en direct des caféiculteurs. Notre mélange **"COIN CAFÉ"** est un assemblage unique de cafés de Colombie, d'Honduras et d'Éthiopie.

COIN
CAFÉ