

commande au comptoir, merci :)

CAFÉS

espresso / allongé	2.00 €
double espresso	3.30 €
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)	

Café LaBelle Brûlerie de Villeurbanne qui propose des cafés de spécialité biologiques et de terroir en direct des caféiculteurs.

Notre mélange est un assemblage unique de cafés de **Colombie**, d'**Honduras** et d'**Éthiopie**.

MÉTHODES DOUCES

café filtre	3.50 €
• LaBelle Brûlerie , Colombie lavé, coopérative Fondo Paez arômes : cacao, cerise, fruits jaunes	
V60 au choix :	5.50 €
• Rouge Soleil , Ethiopie anaérobie - Nova Avon arômes : prune bien mûre, cerise noire	
• Rouge Soleil , Colombie lavé - Plavalaguna arômes : framboise, cassis, violette	

café filtre pour faire le plein de caféine (25cl)

V60 - selon l'affluence -
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 (30cl)	
matcha latte	5.50 €
thé vert premium "La Main Noire" + lait moussé (30cl)	
thés et tisanes	4.00 €
sélection de thés et tisanes "En Aparthé" (30cl)	

extra shot : **+1€**
lait d'avoine bio : **+0,20€**
décaféiné : **+0,20€**
glacé : **+0,30€**

réduction contenant : **-0,20€**
BRAVO !

BOISSONS FRAICHES

boisson maison : bissap ou thé glacé	4.00 €
cold brew, "LaBelle Brûlerie"	4.50 €
infusion de café à froid, arômes : caramel, cacao, cerise	
jus de fruits frais pressés à l'extracteur	6.50 €
jus de fruits "JUSTE"	4.50 €
au choix : pomme, poire, pêche blanche ou abricot	
limonade ou IPA Soda ou ginger beer "UMÀ"	4.50 €
kombucha feuilles de figuier "Archipel"	5.50 €
bière ultra locale "DULION"	6.00 €
IPA quinoa/millet (sans gluten) ou blonde myrtille	



**pense à renouveler ta commande régulièrement (max. 2h)
pour laisser de la place pour tout le monde, merci !**

allergènes sur demande - Prix nets en euros - service inclus

**CAFE
COIN**

CARTE WEEK-END

Samedi: 9H30 - 14H

Dimanche: 11H - 14H30



— coin salé

bun garni

12

pain bun maison · butternut rôti · crème de fêta au miel · tomates séchées · roquette · courge en pickles · noix de pécan

+ side : jeunes pousses & tomates fraîches

allergènes : gluten, lactose, soja, sésame, pécan

pita à l'omelette

10

pain pita maison · omelette · champignons bruns rôtis · comté doux · gremolata persil & noisettes sauce yaourt et moutarde à l'ancienne

allergènes : gluten, lactose, soja, sésame, noisettes, oeuf, moutarde

— coin sucré

bol de céréales

8

granola aux céréales soufflées & éclats de chocolat · yaourt grec · compotée de prunes · poires · raisins noirs · pâte à tartiner chocolat noisette · purée de graines de chia au cacao

allergènes : gluten, lactose, oléagineux

opt. yaourt végétal, demandez-nous !

cuisine maison, de saison · produits bio & locaux