

DIPLOID

BRUNCH

Samedi - Dimanche: 9h30 - 15h

Œuf Benedicte & Crumpet

Crumpet, deux œufs parfaits & sauce hollandaise
& salade fraîche estivale au choix:
Jambon aux herbes 11⁵⁰ | Truite fumée 14

Eggs anyway

Pain ciabatta avec:

- Œufs au plat 5⁵⁰ (V)
- Œufs parfaits 5⁵⁰ (V)
- Œufs brouillés 6⁵⁰ (V)

Just pancakes

Beurre & sirop d'érable 7 (V)
Option pancakes sans gluten +1 (X)

Greedy pancakes

Bananes rôties & caramel au noix de pécan 9⁵⁰ (V)
Option pancakes sans gluten +1 (X)

Savory pancakes

Bacon, œuf au plat, sirop d'érable & salade fraîche estivale 11⁵⁰
Option pancakes sans gluten +1 (X)

Toast veggie

Pain ciabatta perdu au piment d'Espelette, œuf parfait,
halloumi, pistou de poivrons & salade fraîche estivale 11⁵⁰ (V)

French toast

Pain ciabatta perdu, pop-corn caramélisé, framboises,
sirop d'érable & ganache monté chocolat blanc pop-corn 9⁵⁰ (V)

Black smoked-beef burger

Bun au charbon, smoked beef, tomates confites, oignons frits,
salade iceberg, cream cheese, moutarde à l'américaine
maison, accompagnée d'une salade fraîche estivale 12
Option veggie: Halloumi & œuf au plat (V)

Granola & panna cotta vegan

Granola, fruits frais & panna cotta vegan au tonka 8⁵⁰ (V)

Quesadilla

Tortilla avec poivronnade, haricots rouges, maïs, Cheddar,
Coriandre, cumin, Garam massala & salade fraîche estivale 8 (V)

FORMULE BREAKFAST

3⁵⁰

CAFÉ FILTRE ou THÉ
À VOLONTÉ

Uniquement avec une assiette breakfast

Extras

Toasts sans gluten 1 (X)

Œufs brouillés 4

Œuf au plat 2

Œuf parfait 2

Bacon 3

Halloumi 3

Beurre 0⁵⁰

Beurre de cacahuètes 0⁵⁰

Marmite 0⁵⁰

Sirop d'érable 0⁵⁰

Miel 0²⁰

Ganache chocolat blanc 0⁵⁰



Vegan



Sans gluten



Végétarien

Tous les produits que nous proposons sans gluten sont susceptibles de contenir des traces.
Merci de nous prévenir en cas d'allergie

DIPLOID

CAKE

Cookie Pépites de Chocolat	2 ⁵⁰	Cake Pistache, fleur d'oranger	4	☒
Cookie Full-Choc	2 ⁵⁰	Banana bread Noix de pécan	4	☒
Sablé Breton	2	Cheesecake Vanille & Citron	4 ⁵⁰	
Brownie Chocolat & pécan	3 ⁵⁰	Layer cake Parfum de saison	4 ⁵⁰	

JUS FRAIS / SMOOTHIE

Oranges pressées			4 ⁵⁰
Jus frais		<i>Demander la composition</i>	5
Smoothie végétal		<i>Demander la composition</i>	5 ⁵⁰

SUMMER SPECIAL

Ginger boost	<i>Tonifiant froid au gingembre & infusion de thym</i>	4
Citronnade	<i>Citronnade maison BIO</i>	4

BIERE / VIN / CIDRE / KOMBUCHA

*Nos alcools ne pourront être servis qu'accompagnés de nourriture

Bière La Canute Lyonnaise	<i>American pale ale Ambrée</i>	5
Cidre Fils de pomme	<i>Brut</i>	5
Vin BIO (25cl)	<i>Rouge Blanc Rosé</i>	9
Kombucha	<i>Boisson fermentée (sans alcool)</i>	5 ⁵⁰

CAFÉ

Espresso	2
Double Espresso	3
Americano/Longblack	3
Piccolo	2 ⁵⁰
Cappuccino	3 ⁵⁰
Flat White (2 shots)	3 ⁵⁰
Latte	4
Latte Macchiato 4	
+Caramel 0 ⁵⁰	
Mocaccino	4 ⁵⁰
Lait Végétal	
Avoine 0 ⁵⁰	Coco 0 ⁷⁰

EXTRACTION DOUCE

Aeropress	4
V60	4
Chemex (2 pers)	8
French Press (2 pers)	8

SPECIAL LATTE

Chaï Latte	4 ⁵⁰
Thé épice d'Inde BIO	
Wet Chaï	4 ⁵⁰
Infusion de thé et d'épices BIO dans du lait	
Dirty Chaï	5
Chaï Latte avec un shot d'espresso	
Matcha Latte	5
Thé vert Japonais BIO	
Charcoal Latte	5
Sésame, charbon végétal, poivre, gingembre frais BIO	
Golden Latte	4 ⁵⁰
Curcuma frais, cardamome, gingembre frais BIO	

THÉ / INFUSION 4

THÉ NOIR

Earl Grey
Bergamote
Rukeri OP BIO
Nature
Vanuatu
Fraise, banane et fruits exotiques

THÉ VERT

Sencha BIO
Nature, végétal & puissant
Fleur de Balata
Oolong, rooïbos, fleurs et cardamome
Jardin Majorelle
Menthe, fleur d'oranger, rose
Detox BIO
Maté, pu erh, citron, citronnelle

INFUSION

Lou Cigalou
Hibiscus, pêche, abricot, figue
Roïbos, un soir d'été
Agrumes, épices douces, lavande

CHOCOLAT

Bâton de chocolat à faire fondre

Chocolat chaud	4 ⁵⁰
----------------	-----------------

