

les cafés

LES CAFÉS NOIRS

Espresso	1,70€
Ristretto Espresso très court, puissant et concentré.	1,70€
Double Espresso Double dose d'espresso, plus corsé.	2,40€
Allongé Espresso rallongé pendant l'extraction, goût plus amer, notes plus diluées.	1,70€
Americano Espresso complété avec de l'eau chaude, goût plus doux, arômes équilibrés.	1,70€

LES CAFÉS AU LAIT

Petit Crème*	2,20€
Grand Crème*	3,80€
Cappucino*	3,80€
Flat White* Espresso corsé et lait finement moussé.	3,80€
Latte Macchiato* Grand lait chaud taché d'un Espresso.	3,80€
Latte Macchiato Gourmand* Grand lait chaud marqué d'un Espresso avec un sirop. [Vanille, noisette, caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment].	4,20€
Café Bonjour Drink Original ou saveur café* Alternative au café, 100% naturelle à base d'extraits de champignons adaptogènes bio. Un rituel pour une énergie plus stable. Servi avec du lait.	4,20€

*Lait d'avoine ou amande sur demande -supplément 0,50€

l'atelier  calme



les boissons chaudes

THÉS ET INFUSIONS



Yogi tea - Infusions Ayurvédiques 2,90€
Mélangés d'épices et de plantes
(Boîte d'assortiment sur demande).

Clipper - Thés et Infusions Bio 2,90€
Recettes classiques et naturelles
(Boîte d'assortiment sur demande).



LES LATTÉS D'AILLEURS

Chaï Latté* (superfood latté) 4,80€
Thé noir et épicé, servi avec du lait.

Matcha Latté*(superfood latté) 4,80€
Thé vert japonais, servi avec du lait.

Ube Latté*(superfood latté) 5,00€
Racine violette des Philippines, douces et
légèrement vanillée, servi avec du lait.

* Lait d'avoine ou amande sur demande (+0,50€)



les chocolats chauds

LES ARTISANAUX

Le Chocolat Simple*

3,80€

Chocolat artisanal servi avec du lait émulsionné.

Le Chocolat Gourmand*

4,20€

chocolat artisanale servis avec du lait émulsionné et un sirop au choix.

(Vanille, noisette, caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment).

Le Choco-Lâcher Prise*

4,60€

Chocolat artisanal servi avec du lait émulsionné, un sirop au choix, de la chantilly et des chamallows.

(Vanille, noisette, caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment).

*Lait d'avoine ou amande sur demande -supplément 0,50€

les boissons fraîches

Sirop à l'eau

Bio et équitable.

(Menthe, Grenadine, Citron, Cola, Pêche).

1,90€

Diabolo (sirop et limonade bio)

Bio et équitable.

(Menthe, Grenadine, Citron, Cola, Pêche).

2,80€

LES GOURMANDS

Café Latté Glacé "Margot"*

Espresso servi avec du lait émulsionné froid.

4,10€

Café Latté Gourmand Glacé*

Espresso servi avec du lait émulsionné froid et un sirop au choix.

(Noisette, Vanille, Caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment).

4,50€

Chocolat Glacé*

Chocolat artisanal servi avec du lait émulsionné froid.

4,10€

Chocolat Gourmand Glacé*

Chocolat artisanal servi avec du lait émulsionné froid et un sirop au choix.

(Vanille, noisette, caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment).

4,50€

Choco Lâcher-Prise Glacé*

Chocolat artisanal servi avec du lait émulsionné, un sirop au choix, de la chantilly et des chamallows.

(Vanille, noisette, caramel salé, pumpkin spice ou saveur du moment).

4,90€

Ubé Latté Glacé*

Racine violette des Philippines, douces et légèrement vanillée, servi avec du lait.

5,30€

Matcha Latté Glacé*

Thé vert japonais, servi avec du lait froid.

5,10€

*Lait d'avoine ou amande sur demande -supplément 0,50€

l'atelier calme