



GLACES

1 boule	3,80 €
2 boules	5,80 €
3 boules	7,50 €
MILKSHAKE	7,50 €
Supplément chantilly	0,80 €

BOISSONS FRAICHES

JUS 100% FRUITS ET NECTARS ALAIN MILLIAT

Verre de 25 cl	4,00 €
Bouteille 20 cl (pomme, abricot, ananas, grenade, fraise)	4,40 €

SODAS, EAUX ET SIROPS

Coca Cola, Coca zéro 33 cl	3,60 €
Orangina 33 cl	3,60 €
Evian, Perrier ou Badoit 33 cl	3,60 €
Limonade BIO Elixia 33 cl	3,80 €
Thé glacé Mariage Frères 40 cl (proposé les jours de fortes chaleurs au delà de 28°C)	4,80 €
Sirop à l'eau 30 cl (pêche, grenadine, menthe, citron, fraise)	2,70 €
supplément sirop	0,20 €
supplément tranches de citron	0,40 €

CIDRE BIO DEMI-SEC ALAIN MILLIAT

Bouteille 33 cl	4,80 €
-----------------	--------

BIÈRES BIO ARTISANALES « MADDAM »

Brassées à Chablis

Bouteille 33 cl	5,30 €
Blonde, Triple, Cerise, Blanche, IPA	
Bouteille 50 cl	9,95 €
Cuvée spéciale élevée en fût de chêne	

DESSERTS

GÂTEAUX, BISCUITS ET CHOCOLATS

Macaron à la pièce	1,50 €
6 macarons	8,50 €
3 tuiles aux amandes*	2,20 €
Muffin au chocolat*	3,00 €
Cookie aux pépites de chocolat*	2,70 €
Financier au citron*	2,70 €
6 sablés aux noisettes*	2,50 €
6 sablés noisettes-chocolat*	2,70 €
5 orangettes*	3,00 €
Chocolat à la pièce	1,70 €
3 chocolats	4,90 €
* supplément chantilly	0,80 €

GAUFRES MAISON

Normale (100 g) nature ou sucre	3,50 €
avec 1 garniture	4,50 €
pâte à tartiner	5,30 €
Double (200 g) nature ou sucre	5,20 €
avec 1 garniture	6,20 €
pâte à tartiner	7,80 €

Garniture au choix : confiture maison (fraise ou myrtille), ou chantilly, ou chocolat noir, ou chocolat au lait.



CAFÉS LOUTSA

Bio, équitables, torréfiés à Lyon

Expresso	1,90 €
Allongé	2,10 €
Petite noisette <i>Nuage de lait</i>	2,20 €
Grande noisette <i>Nuage de lait</i>	3,20 €
Viennois <i>Allongé chantilly</i>	3,50 €
Double expresso	3,50 €
Cappuccino <i>Allongé mousse de lait</i>	4,80 €
Latte <i>Double + double lait</i>	4,80 €
Affogato <i>boule de vanille noyée</i>	5,50 €

CAFÉ GOURMAND 3,10 €

1 expresso + 1 macaron

THÉS MARIAGE FRÈRES

Servi en théière de 40 cl 4,40 €

Glacé 40 cl 4,80 €

(proposé les jours de fortes chaleurs au delà de 28°C)

Thé Gourmand 9,80 €

1 thé 40cl + 2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Thés noirs

Chai épices impériales

Eros hibiscus et bleuet

Tokyo Breakfast Tea yuzu

Matin Parisien notes d'agrumes

Thés verts

Casablanca menthe et bergamote

Fjjiyama vert naturellement iodé

Fantôme de l'Opéra agrumes, gingembre rosé

Route du Temps gingembre doux

Thé blanc (+1,00 €)

Paris Provence floral teinté de menthe douce et de lavande

Thé bleu

Milky Blue Absolu notes de confiture de lait et moelleux brioché

Rooibos et infusions

Verveine ou **Thym**

Rouge in Love fraise, agrumes et vanille

Nil Rouge fruité citronné

Hawaï hibiscus et ananas

Bourbon vanille de Madagascar

Petit pot de miel Alain Milliat 2,50 €

CHOCOLATS CHAUDS

20 cl 5,00 €

40 cl 9,20 €

LES DÉCLINAISONS

Le « Brotteaux »

Chocolat et cubes de guimauves à la vanille

20 cl 6,40 €

40 cl 9,80 €

Chocolat Viennois *Chantilly*

20 cl 6,00 €

40 cl 9,60 €

Chocolat 20 cl Gourmand 10,50 €

2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Chocolat 40 cl Gourmand 14,50 €

2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Crus de chocolats

INDRI – libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés. Chocolat **Noir 64%** Grand cru de fèves Criollo de **Madagascar**.

OKO - puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué grillé. Chocolat **Noir 80%** Mariage de **crus sélectionnés**

MACHAR – propose un profil aromatique équilibré de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et de caramel prononcées. Chocolat **Lait 33%** Grand cru de fèves Trinitario de **Madagascar**