

Jeannine.

cuisine de partage

**LE
SAMEDI**
Dès l'ouverture

- **OEUF À LA COQUE / 4€** Supp. oeuf +1,5€
Mouillette de pain toasté, beurre demi-sel
- **TARTINES GRILLÉES / 4.5€**
Au choix : beurre ou pâte à tartiner maison ou confiture de saison maison
- **SMASH CROISSANT / 7€**
Croissant jambon fromage, beurre demi sel
- **GRANOLA / 8€**
Granola noisette sarrasin, mousse yaourt citron, fruit poché
- **COOKIE CHOCO-NOISETTE / 3.5€**

Boissons Chaudes

- LATTE / 4,5€
- LATTE VANILLE / 5€
- LATTE NOISETTE / 5€
- LATTE CARAMEL SALE / 5€
- DIRTY CHAÏ LATTE / 6,5€
- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- NOISETTE / 2.5€
- FLAT WHITE / 5€
- CAPPUCCINO / 4,5€
- THÉ, INFUSION / 4,5€
- CHAI LATTE / 5€
- MATCHA LATTE / 5€
- MATCHA LATTE FRAMBOISE / 6,5€
- CAROUBE CHAUD / 5€

Grains de café torréfiés par la *Brûlerie Belleville*
Thés & infusions confectionnés par *Happy Blue Tea*

Extra shot espresso +1,5€
Version Glacé +0,5€
Lait végétal +0,5€

Nos Signatures 6€

*Créations de boissons à base de lait
(de vache ou végétal) concoctées par
Maison Haneul*

- **HONNEUR À JEANNINE** / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE
- **POÉSIE** / ROSE CARDAMOME
- **GOURMAND** / CHÂTAIGNE PÉCAN
- **SAUVAGE** / CAROUBE SAUGE
- **LEGENDE D'AUTOMNE** / CHOCOLAT BLANC PSITACHE AMANDE (by *Happy blue tea*)

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande

petit déjeuner

Brunch

tous les dimanches de 11h à 16h

- **GRANOLA / 8€**

noisettes, sarrasin, mousse yaourt citron, fruits

- **BRIOCHE CARAMÉLISÉE / 8€**

chantilly au romarin, fruits et caramel, noisettes torréfiées

- **PANCAKE SUCRÉ / 9€**

fruits, noisettes caramélisées, sirop d'érable, chantilly

- **PAIN PERDU / 9€**

fourrée à la pâte à tartiner aux noisettes et glace vanille maison

- **PANCAKE SALÉ* / 10€**

beurre salé remanié, poitrine fumée, oeufs, sirop d'érable, Herbes

- **HOT BUN * / 12€ (existe en végété)**

oeufs parfaits, bacon, sauce hollandaise, chorizo, herbes

- **SPRING TOAST** / 11€**

tahini, tomate, concombre, grenade, herbes fraîches, dukkah

- **SALADE DU MOMENT** / 11€**

mesclun, courgette, fraise, crème de féta, menthe, pignons de pin

- **CHARCUTERIE / 8€**

sélection de la Maison Laborie (Cantal)

- **FROMAGES / 8€**

sélection de la Fromagerie Duroux (Corrèze)

- **KIDS PANCAKES / 4,50€**

confiture de saison & pâte à tartiner maison

*SUPPLÉMENT POITRINE FUMÉE +2,50€

*SUPPLÉMENT BACON VÉGÉTAL +2,50€

*SUPPLÉMENT SALADE +3€

**SUPPLÉMENT HALOUMI GRILLÉ +3€

Formule : 24€

1 PLAT SALÉ

1 PLAT SUCRÉ

CAFÉ FILTRE À VOLONTÉ

THE GLACÉ À VOLONTÉ

Boissons Chaudes

- LATTE / 4€

- LATTE VANILLE / 4,5€

- LATTE NOISETTE / 4,5€

- LATTE CAMEL SALE / 4,5€

- DIRTY CHAÏ LATTE / 6€

- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€

- CAFÉ FILTRE / 3,5€

- NOISETTE / 2.5€

- FLAT WHITE / 4€

- CAPPUCINO / 4€

- THÉ, INFUSION / 4€

- CHAI LATTE / 4.5€

- MATCHA LATTE / 4.5€

- MATCHA LATTE FRAMBOISE / 6€

- CAROUBE CHAUD / 4€

Grains de café torréfiés par la Brûlerie Belleville

Thés & infusions confectionnés par Happy Blue Tea

Extra shot espresso +1,5€

Version Glacé +0,5€

Lait végétal +0,5€

Nos Signatures 5€

Créations de boissons à base de lait
(de vache ou végétal) concoctées par
Maison Haneul

- **HONNEUR À JEANNINE** / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE

- **POÉSIE** / ROSE CARDAMOME

- **GOURMAND** / CHÂTAIGNE PÉCAN

- **SAUVAGE** / CAROUBE SAUGE

- **LEGENDE D'AUTOMNE** / CHOCOLAT BLANC PSITACHE AMANDE (by Happy blue tea)

Boissons Fraîches

25cl : 4€ / 1L : 14€

- **CITRONNADE** - GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE

- **THÉ GLACÉ MAISON**

- **JUS DE BISSAP MAISON**

- **JUS DE POMME ARTISANAL** DE LA FERME DE MARTORY

- **SODA ARTISANAL** - LIMONADE, TONIC, GINGER FIZZ, MATÉ

- **BLOODY MAMIE** – VODKA, JUS DE TOMATE, CÉLERI & ÉPICES **10€, 1L 35€**

- **SEXY MAMIE** – LA VERSION DÉTOX, SANS ALCOOL **7€, 1L 25€**