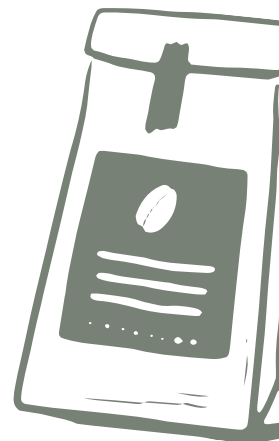




Café Octobre

Local & de saison !



CAFÉ

Expresso	2,30€
Double expresso	3,30€
Allongé	3,50€
Americano (double allongé)	3,70€
Iced Americano	3,90€
Flat white	4,20€
Café filtre	4,00€
Café de spécialité moulu sur place en filtre	
Cappuccino	4,00€
Iced Cappuccino	4,20€
Café latté	4,80€
Iced Café latté	5,00€
Moccacino	5,30€
Iced Moccacino	5,50€
Iced café framboise latté	5,90€

SANS CAFÉ

Chocolat chaud	5,20€
Iced Chocolat	5,50€
Chai latté	5,50€
Iced Chai latté	5,70€

POUR SE RAFRAICHIR

Thé glacé maison du moment	4,20€
Limonade VOILA bio	4,70€
Eau filtrée	1,00€
Coca-cola	3,90€

MATCHA



Matcha latté	5,50€
Iced Matcha latté	6,00€
Iced Matcha pêche latté coco	6,90€
Iced Matcha framboise latté coco	6,90€
Iced Matcha Litchi coco latté	6,90€
Iced Matcha Yuzu Limonade	7,00€

PERSONNALISER

Lait végétal avoine - sans supplément	
Sirop de vanille	+0,50€
Lait végétal amande ou coco	+0,50€
Cold foam vanille vegan (mousse froide fouettée)	+0,50€
Votre propre contenant	- 0,20€

MENU

PLATS SALÉS

de 10h30 à 15h

Le croissant façon Café Octobre - 15,90€

Jambon blanc à l'origan de l'épicerie l'Ottima
Scelta, comté en déclinaison, oignons caramélisés
et tomates confites, pickles et variété de pousses

Le Bowl rafraîchissant - 14,90€

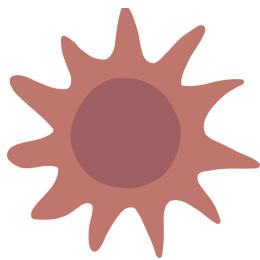
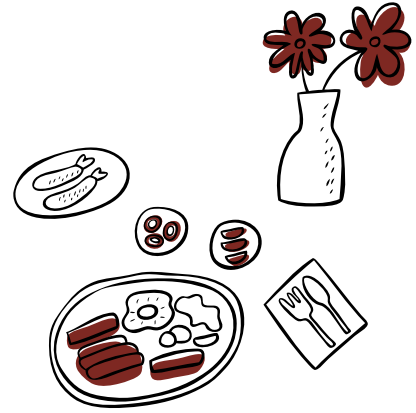
Focaccia et oeuf bio à la coque, houmous de pois
chiche, tomates coeur de boeuf et nectarine,
straciatella, vinaigrette au miel et noix grillées

Le Big pancake salé signature - 16,90€

Pancake à la farine de petit épeautre,
guacamole, halloumi grillé, oeuf mollet bio,
sablé aux graines de courge, condiment de
betterave et framboise, sauce au sirop d'érable

La Babka, mozzarella et pesto de pistache - 15,50€

Brioche tressée maison, pesto d'épinard et
basilic, mozzarella, ricotta citronnée,
concombre et pistaches



*carte de saison
qui change tous les 3 mois*

PLATS SUCRÉS

Les Crumpets d'été - 12,50€

Fraises fraîches marinées au citron et basilic,
crème vanille, glace fraise et baies roses, gel
citron vert

Le Scone signature abricot miel et romarin

8,90€ (un scone) / 12,50€ (deux scones)

Scone, compotée d'abricot au miel et romarin,
abricot rôti et crème mascarpone vanillée

Pâtisseries dans la vitrine

Option sans gluten et sans lactose disponible



*Entre 11h et 14h30, on déconnecte pour de vrai.
Pas d'ordi, juste des cafés, des assiettes et des conversations.*

Liste des allergènes disponible sur demande au comptoir

*Café
Octobre*