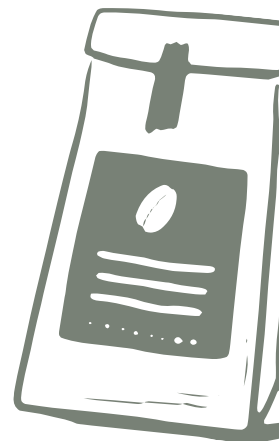




Café Octobre

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/ caramel

+0,50€

Lait végétal amande ou coco +0,50

Cold foam vanille vegan +0,50
(mousse froide fouettée)

Votre propre contenant - 0,20

MENU

de 10h30 à 15h

PLATS SALÉS

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 au four, pickles et variété de pousses fraîches

Le Bowl rafraîchissant - 14,90

Focaccia en mouillettes et œuf fermier bio à la coque, houmous de pois chiche maison, tomates cœur de bœuf et nectarine, straciatella, vinaigrette au miel et noix grillées

Le Big pancake salé signature - 16,90

Pancake à la farine de petit épeautre, guacamole maison, halloumi grillé, œuf mollet fermier bio, sablé aux graines de courge, ketchup 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 frais, mozzarella, ricotta citronnée, concombre croquant et pistaches torréfiées

Sides

Jambon 2,50-

Truite fumée 3,50-

Halloumi 2,50-

Oeuf mollet bio 2-

Avocat 2-

PLATS SUCRÉS

Les Crumpets d'été - 12,50

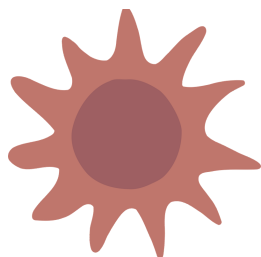
Petites crêpes avec fraises fraîches marinées au citron et basilic, crème vanille, glace fraise et baies roses, gel citron vert

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 disponible



carte local et de saison
qui change tous les 3 mois



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