

Les Jus de fruits & légumes frais

Elixirs de santé

4.50€ | 33 cl



Préparation de jus de fruits et légumes ultra-frais, crus, et pressés à froid. Préparés sur place à base de fruits et légumes bio.

Jus du jour : selon arrivage...voir l'ardoise !

Anti-oxydant : cassis de Bourgogne, pomme du moment

Détox : pomme du moment, gingembre, citron

Les Boissons maisons

Thé bio glacé maison selon l'humeur du jour (33cl) 3.00€

Citronnade bio maison (33 cl) 3.00€

Notre Eau Cryo ... pas juste de l'eau 

*Véritable eau de dégustation micro filtrée et purifiée sur place

Système de purification professionnel brevetée « Eau Cryo® »

Eau pure (75 cl) 2.00€

Eau pure gazeuse (75 cl) 3.00€

Les autres Boissons

Evian (50 cl) 2.50€

Perrier (50 cl) 3.00€

Limonade artisanale

Mortuacienne (33cl) 3.00€

Bière Pression – La Belenium

« Made in Beauce »

Demi (25 cl) : 3.50€ Pint (50 cl) : 6.00€

A éviter
soigneusement

2.50€ 33 cl

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Orangina

ORIGINE VIANDES : Côte d'or

NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

Volailles : Poul'et Compagnie (Saulon La Chapelle, 21)

Bœuf & cochon : La Petite Ferme (Poiseul, 21), La Ferme des Louvières (St-Julien, 21)

Poisson : Truites - GAEC de l'Aube (Veuxhautes, 21)

Légumes : Jolyjardinage (Ruffey, 21), SCEA Varois et Couternon (21),

Boulangerie : Le B (Ahuy, 21)

Fromagerie : Mauron (Gray-la-ville, 70), Marcel Petite (Pontarlier, 25)

Les vins au verre - 12,5cl

BIO-DYNAMIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vins naturels :

. Bourgogne Chardonnay 2016, Domaine de la Cras 5.00€


. Grenache « En avant doute » 2016, Jérôme Joutet 5.00€

Vins pétillants :

. Crémant de Bourgogne, Brut, Domaine Brigand 5.00€

Vins rosés :

. Coteau d'Aix en Provence « Pomponette » 2015

Domaine de Sulaize  5.00€


Vins blancs :

. Bourgogne Aligoté «Clos des Bruyères» 2015,

Domaine de la Sarazinière 4.50€

. Bourgogne Chardonnay « Les Terroirs de Daix » 2015,

Domaine Thierry Mortet  5.50€

. Bourgogne Vézelay 2015, Les Angelots 

Domaine de la Sœur Cadette 6.00€

. Mâcon Bray «Le Mouton Blanc» 2016,

Domaine Sébastien Boisseau  6.00€

Vins rouges :

. Bourgogne Pinot Noir 2015,

Domaine Jean Fournier  5.00€

. Givry 2015, Domaine Chaumont 


6.00€

. Mâcon - Serrières «Les Monterrains» 2016,

Domaine de la Sarazinière 5.00€

. Côte de Brouilly «Biosophiste» 2016, 

Domaine Romuald Valot 5.50€

. Côte du Rhône «La Cabotte» 2015, 

Domaine d'Ardhuy 4.00€

Les Boissons chaudes

Café Biacelli : Sélection des meilleurs grades de cafés verts 100% Arabica Costa Rica en filière équitable.

Torréfaction artisanale lente «made in Dijon».

Espresso 1.80€

Noisette (Macchiato) : espresso avec une pointe de mousse de lait 2.00€

Cappuccino : espresso avec une épaisse couche de mousse de lait 2.80€

Moka : chocolat chaud Valrhona mélangé au café recouvert d'une mousse de lait 3.50€

Chocolat chaud Valrhona 3.50€

Thé BIO des Jardins de Gaia

3.00€ | 33 cl

Thé Noir : Earl Grey

Thé vert : menthe

Thé blanc : sureau framboise

Tisane BIO Baum'Plantes

3.00€ | 33 cl

Verveine Citronnée

Menthe Marocaine

Camomille Romaine