

Primitives

jusqu'à 16h, sur place ou à emporter
pour un café ou un goûter, du wifi si ça vous dit
comme toujours, manger des bons produits !

* sésame ✦ lactose ☺ œuf ● fruit à coque → soja

café de spécialité «kawa» de saison & bio, sourcé auprès de petits producteurs et torréfié à Paris

espresso ou allongé (3€)
double (4€), noisette (3,5€)
cappuccino ou flat white (5€)
café latte (6€)

au lait entier ou d'avoine / extra shot (1€)
soleil ? demandez-nous votre café glacé

thé d'exception «nuage sauvage» (8€)
issus de théiers centenaires du nord du Vietnam
noir / blanc / vert

chocolat chaud «encuentro» bio, sourcé auprès de petits producteurs et manufacturé à Lille (9€)

infusion de la semaine (8€)

citron ou orange pressés minute (8€)

evian, badoit 50cl (6€) **coca-cola** 33cl classique ou zéro (6€)

muri, comme un vin sans alcool, Copenhague, 12cl au verre (12€)
blanc pétillant naturel, «passing clouds»

créé par un ancien sommelier du noma. pensé comme un vin grâce à des fermentations et vinifications de fruits & de végétaux.

fruit rôti du jour (12€)

cake du jour (10€) ✦ ☺

avocado toast noisettes torréfiées ● pain du nil (13€)

fromage de la semaine «taka & vermo» (14€) ✦

prix nets TTC
Les chèques ne sont pas acceptés