

DIPLOID

BREAKFAST MENU

Lu - Ve: 9h - 14h | Sa: 10h - 15h

Chili scrambled eggs

Œufs brouillés, haricots rouges, épinards, oignons cébettes, piment de Cayenne & cumin

Au choix: Bacon / Cheddar (V) / Brouillade de tofu (V) 11⁵⁰

Eggs anyway

Pain ciabatta avec au choix:

- Œufs au plat 5⁵⁰ (V)
- Œufs parfaits 5⁵⁰ (V)
- Œufs brouillés 6⁵⁰ (V)
- Brouillade de tofu 6⁵⁰ (V)

Pancakes

- **Nature:** beurre & sirop d'érable 7 (V)
- **Sweet:** bananes, beurre de cacahuètes maison, sirop d'érable, coco râpée & mascarpone au café 9⁵⁰ (V)
- **Bacon:** œuf au plat, oignons cébettes, sirop d'érable & salade 11⁵⁰

Toast brioché veggie

Brioche perdue au piment d'Espelette, champignons, halloumi, œuf parfait, graines de courge & salade 11⁵⁰ (V)

French toast

Brioche perdue, chocolat fondu, fruits de saison, amandes effilées & mascarpone au café 9⁵⁰ (V)

Croque madame

Toast brioché au piment d'Espelette, jambon truffé, emmental grillé, œuf au plat & salade 11⁵⁰

Bowl

- **Carrot cake porridge:** Carottes, oranges, lait de coco, avoine, épices, citron & amandes effilées 8⁵⁰ (V)
- **Granola de saison:** Yaourt, granola, coulis & fruits frais 7⁵⁰

Toast

- **Classique:** beurre & confiture 4⁵⁰ (V)
- **Cacahuète:** beurre de cacahuètes & confiture 5⁵⁰ (V)

BREAKFAST COMBO

+ 3⁵⁰

À VOLONTÉ

Café filtre ou Thé

Uniquement avec une assiette breakfast

Extras

- Toast sans gluten 1 (V)
- Œufs brouillés 4
- Œuf au plat / parfait 2
- Bacon 3
- Halloumi 3
- Beurre 0⁵⁰
- Beurre de cacahuètes 0⁵⁰
- Marmite 0⁵⁰
- Sirop d'érable 0⁵⁰
- Miel 0²⁰
- Mascarpone au café 0⁵⁰



Vegan



Sans gluten



Végétarien

DIPLOID

CAKE

Cookie Chocolat	2 ⁵⁰	Banana bread Noix de pécan	4
Cookie Energy	2 ⁵⁰	Pumking pie	4 ⁵⁰
Napolitain	4	Cheesecake Vanille & Citron	4 ⁵⁰
		Layer cake Parfums de saison	4 ⁵⁰

JUS FRAIS / SMOOTHIE

Oranges pressées			4 ⁵⁰
Jus frais		<i>Demander la composition</i>	5
Smoothie végétal		<i>Demander la composition</i>	5 ⁵⁰

WINTER SPECIAL

Ginger boost	<i>Tonifiant froid au gingembre & branche de thym</i>	4
Potion hivernale	<i>Citron, miel, gingembre & infusion de thym</i>	5

BIERE / VIN / CIDRE / KOMBUCHA

*Nos alcools ne pourront être servis qu'accompagnés de nourriture

Bière La Canute Lyonnaise	<i>American pale ale</i>	5
Cidre Fils de pomme	<i>Brut</i>	5
Vin (verre)	<i>Rouge / Blanc / Rosé</i>	5 ⁵⁰
Kombucha	<i>Boisson fermentée (sans alcool)</i>	5 ⁵⁰

CAFÉ

Espresso	2
Double Espresso	3
Americano/Longblack	3
Piccolo	2 ⁵⁰
Cappuccino	3 ⁵⁰
Flat White (2 shots)	3 ⁵⁰
Latte	4
Latte Macchiato 4 <i>+Caramel 0⁵⁰</i>	
Mocaccino	4 ⁵⁰
Lait Végétal <i>Avoine</i>	0 ⁵⁰

EXTRACTION DOUCE

Aeropress	4
V60	4
Chemex (2 pers)	8
French Press (2 pers)	8

SPECIAL LATTE

Chaï Latte	4 ⁵⁰
Thé épicé d'Inde BIO	
Wet Chaï	4 ⁵⁰
Infusion de thé et d'épices BIO dans du lait	
Dirty Chaï	5
Chaï Latte avec un shot d'espresso	
Matcha Latte	5
Thé vert Japonais BIO	
Charcoal Latte	5
Sésame, charbon végétal, poivre, gingembre frais BIO	
Golden Latte	4 ⁵⁰
Curcuma frais, cardamome, gingembre frais BIO	

THÉ / INFUSION 4

THÉ NOIR

Earl Grey
Bergamote
Rukeri OP BIO
Nature
Vanuatu
Fraise, banane et fruits exotiques

THÉ VERT

Sencha BIO
Nature, végétal & puissant
Fleur de Balata
Oolong, rooïbos, fleurs et cardamome
Jardin Majorelle
Menthe, fleur d'oranger, rose
Detox BIO
Maté, pu erh, citron, citronnelle

INFUSION

Lou Cigalou
Hibiscus, pêche, abricot, figue
Rooïbos, un soir d'été
Agrumes, épices douces, lavande

CHOCOLAT

Bâton de chocolat à faire fondre

Chocolat chaud	4 ⁵⁰
<i>+Chantilly 0⁵⁰</i>	

