

Menu

Automne / hiver

Salé

Creamy avocado toast - 15€

Pain aux céréales, fromage frais, avocat, 2 œufs mollets, coulis de fruit de saison, roquette, grenade

Gnocchis à la crème de butternut - 14€

Gnocchis maison au zaatar, crème de butternut, bacon croustillant, cheddar, graines de courge

Croissant Bénédict - 16€

Croissant au beurre d'Isigny, purée de butternut, champignons de paris, œufs mollets, sauce cheddar
Protéine au choix : jambon - saumon fumé - halloumi

Sweetie Chicken Baos - x2 : 15€ / x3 : 19€

Baos moelleux, poulet croustillant, mayonnaise maison épicée, sweetie sauce, coleslaw, cacahuètes grillées

Breakfast Pancakes - 16€

2 pancakes fluffy, 2 oeufs au plat, avocat, poitrine fumée grillée, cheddar fondu, sirop d'érable

Grilled cheese hivernal - 14€

Pain feuilleté, fromage à raclette du Lejol, oignons rouge confits, crudités

Crispy chicken pancakes - 17€

2 pancakes fluffy, poulet croustillant, chou rouge mariné, mascarpone à l'ail, comté, huile de persil, roquette

Personnalise ton brunch

Saumon fumé - 3€

Oeuf au plat ou mollet - 2€

Bacon grillé - 3€

Pain sans gluten - 2€

Halloumi - 2€

Les accompagnements

Pommes de terre rôties - 4€

Salade verte - 2,50€

Pommes de terre gratinées
au cheddar - 5,50€

Potage du moment - 3€

Sucré

TOUS NOS DESSERTS SONT DISPONIBLES EN VERSION PANCAKES* OU FRENCH TOAST

Choco-noisette - 9€

Pâte à tartiner choco-noisette, noisettes chouchou, crème fouettée vanille

Douceur d'automne - 12€

Epices façon carotte cake, carottes, glaçage royal, sirop d'érable, noix de pécan

Peanut - 13€

Croustillant praliné cacahuète, pâte à tartiner cacahuète maison, pop corn au beurre de cacahuète maison

Black Pistachio - 14€

Pâte à tartiner pistache maison, coulis de chocolat noir, pistaches enrobées de chocolat, éclats de pistache

Granola Bowl - 9€

Granola maison, yaourt grec, fruits de saison, éclats de pistache, miel

Supplément pâte à tartiner maison
(choco-noisette, pistache ou cacahuète) - 2€

*Prix indiqué pour 3 pancakes
minoration de 2€ pour 2 pancakes

Les formules

Brunch de rêve

Un plat salé

Un plat sucré

Une boisson chaude

- Espresso
- Allongé
- Cappuccino
- Thé DAMMANN
- Matcha Latte

Un jus de fruit

29 €

Brunch

Un plat salé

Un cookie

Un verre de vin

- Vacqueras
- Coteau du layon
- Figuerette
- Pinot gris
- Côté de provence

Un expresso

22 €

Menu de la Semaine

Menu affiché sur ardoise

Entrée / plat / dessert : **18€**

Entrée / plat ou plat /
dessert : **15€**

Plat seul : **13€**

Le menu de Moka



Croque jambon fromage

Un pancake

Sucre ou pâte à tartiner

Une boisson

- Sirop à l'eau
- Jus de pomme
- Babyccino

10 €

jusqu'à 10 ans

Coffee Shop

Le café

Espresso - 1,50€

Shot de café de spécialité - **MOKXA SAUDADE**
(Blend du Brésil - 40% BOURBON NATURE,
60% CATUAI HONEY)

Allongé - 1,70€

Espresso, eau chaude

Café filtre - 4,50€

(café de spécialité, origine variable)

Double espresso - 3€

Deux espresso

Noisette - 2€

Espresso, nuage de lait

Latte - 3,80€

Espresso, beaucoup de lait texturé

Flat White - 4,50€

Deux espresso, lait texturé

Cappuccino - 3,50€

Espresso, lait texturé

Moka - 4€

Espresso, poudre de cacao bio 57%, lait
texturé

Moka blanc - 4,50€

Espresso, chocolat blanc, lait texturé

Thé / infusion DAMMANN - 3,50€

Le matcha

Matcha latte - 4,50€

Matcha, lait texturé

Matcha latte vanille - 5€

Matcha, lait texturé, sirop de vanille

Matcha pistache - 5,50€

Matcha, praliné pistache, lait texturé

Matcha chocolat blanc - 5€

Matcha, chocolat blanc, lait texturé

Matcha glacé framboise - 5,50€

Matcha, lait, purée de framboise

Personnalise ta boisson

Shot d'espresso - 0,5€

Sirop - 0,5€

Noisette - Vanille - Caramel

Version glacée - offert

Lait végétal - offert

Avoine - Amande

Fancy drinks

Latte Macchiato - 4,50€

Shot de café, lait texturé, sirop au choix

Latte pistache - 5,50€

Shot de café, praliné pistache, lait texturé

Latte Spéculos - 5,50€

Shot de café, pâte à tartiner spéculos,
lait texturé, chantilly, brisures de spéculos

Latte Kinder Bueno - 5,50€

Shot de café, pâte à tartiner chocolat blanc noisette,
lait texturé, chantilly, kinder bueno

Cappuccino crème

brûlée - 4,50€

Espresso, sirop de vanille, lait texturé,
sucre caramélisé

Chai latte - 4,50€

Épices Chai, lait texturé

Chocolat chaud

maison - 5€

Chocolat au lait, chocolat noir, sucre glace, lait
texturé

Golden latte 4,5€

Curcuma, cannelle, datte, gingembre, cardamome,
poivre noir, lait (anti-inflammatoire et détox)

Le MOKA & MIEL - 5,50€

Espresso, poudre de chocolat maison, lait, chantilly,
tuile de miel

Le petit déjeuner

Servi de 9h30 à 11h

Croissant au beurre d'Isigny - 1,50€

Tartines de pain frais et confiture - 4€

Oeufs brouillés et bacon - 8€

Granola Bowl - 9€

Açaï Bowl - 10€

Power Breakfast - 13€

Pain aux céréales, fromage frais aux herbes, bacon,
cheddar, guacamole, oeuf au plat

Formule petite faim - 8€

Jus d'orange, espresso, croissant OU tartines de pain frais
et confiture

Formule grande faim - 14€

Jus d'orange, espresso, croissant OU tartines de pain frais
et confiture, oeufs brouillés et bacon



Pour les gourmands...

Pancakes choco-noisette - 9€ (de 11h à 18h)

3 pancakes moelleux, pâte à tartiner choco-noisette,
noisettes choucou, crème fouettée vanille

Black Pistachio - 14€ (de 11h à 18h)

3 pancakes fluffy, pâte à tartiner pistache maison, coulis
de chocolat noir, éclats de pistache, pistaches enrobées

**Découvrez les pâtisseries du moment dans
notre vitrine, faites maison et avec amour**



Les boissons fraîches

Coca / Coca zéro - 3,60€
Ice tea - 3,60€
Orangina - 3,60€
Schweppes agrumes - 3,60€
Jus d'oranges pressées - 4,50€
Jus de fruit Grannini - 3,50€
Kombucha pêche sureau - 5€
Kombucha framboise
hibiscus - 5€
Sirop à l'eau - 1,90€
Diabolo - 2€
Carola rouge 50cl - 2,50€
Carola rouge 1L - 4,50€
Carola bleue 50cl - 2€
Carola bleue 1L - 4€
Perrier 33cl - 3€

Thés Glacés maison

Pêche, vanille, thé noir
vanille - 5€

Mangue, fruit de la passion,
vanille, thé noir vanille - 5,50€

Infusions pétillantes Symples

Détox : Pomme Sureau - 5,50€
Relax : Verveine Cerise - 5,50€
Énergisante : Thym Citron - 5,50€

Les supers smoothies

Éclat des bois - 7€
Banane, cassis, myrtille, mûre

Soleil d'automne - 7€
Ananas, mangue, papaye

Douceur de printemps - 7€
Banane, fraise

Fruit du dragon - 7€
Fruit de dragon, mangue, banane,
pomme, myrtille, jus de citron

Les bières

Uniquement en accompagnement du repas

Gallia Champ Libre 33cl - 4,5€
Gallia Weiss & Versa 33cl - 5€
Christal IPA Mont Blanc 33cl - 6€
Bleue du Mont Blanc 33cl - 5€
Desperados Original 33cl - 4€

Les vins au verre

Uniquement en accompagnement du repas

Vacqueyras - 5,50€ (Arnoux et Fils)
Pinot gris - 4€ (AOC Joseph Cattin)
Coteaux du Layon - 4,50€ (Domaine du
Petit Metris)
Figuerette - 4€ (IGP Pays d'Oc - Domaine
de la Clapière)
Côtes de Provence - 4€ (Masfleurey)