

LE MODERNI'THÉ CAFÉ

Brunch à la carte

Salé UNIQUEMENT en semaine 9.00 - 15.30

ŒUFS BROUILLÉS [gluten free +1€] **5€**
3 œufs brouillés et pain grillé

TARTINE AVOCAT | lactose free - vegan | [gluten free +1€] **7€**
Pain au levain, avocat, graines de courge, grenade

TARTINE SAUMON [gluten free +1€] **7.5€**
Pain au levain, Philadelphia, saumon fumé, grenade

CLASSIC PANCAKES **7.5€**
2 pancakes, 2 œufs au plat, sirop d'érable

BUN **9€**
Pain brioché, Parmigiano, jambon cru, œuf au plat, sauce barbecue

SUPPLÉMENTS : Œuf au plat +1€ ; ½ Avocat +1.5€ ; Saumon fumé +2.5€

Sucré

BRIOCHE PERDUE **8€**
Brioche maison poêlée, glace vanille et noisettes torréfiées

AÇAÏ BOWL | gluten & lactose free - vegan **8€**
Smoothie banane-baies d'açaï, topping (courge, banane, amande)

RED BOWL | gluten & lactose free - vegan **8€**
Smoothie banane-framboises, topping (chia, banane, coco)

MUFFIN (base amande) | gluten & lactose free **3€**

COOKIES **2.2€**
Chocolat noir ou Noix de Pécan ou Chocolat blanc/framboises

Pancakes sucrés (par 2)

GARGANTUESQUE **10€**
Fromage blanc 7.8%, granola maison, fruits frais, érable

PANOFFEE **8€**
Confiture de lait - Banane - Crème fouettée maison

ROYAL **8€**
Banane - Érable - Noisettes

CHOCO-NOISETTE **7€**
Pâte à tartiner maison

ÉRABLE **5€**

Boissons fraîches

ORANGE PRESSÉE 25cl **3.8€**

SMOOTHIE Banane-Spiruline 35cl **6€**

MILSHAKE Vanille 35cl **5€**

CAFÉ GLACÉ **3.5€**

PERRIER **3€**

Cafés

ESPRESSO / RISTRETTO **1.5€**

DOUBLE ESPRESSO / AMERICANO **3€**

ALLONGÉ / NOISETTE **2€**

AFFOGATO [Espresso + Glace vanille] **3€**

LATTE [Lait + Espresso]* **3.5€**

CAPPUCCINO **4€**

[Double espresso + Lait + Mousse de lait]

CASCARA **4€**

[Infusion de pulpe de cerise de café]

Thés

ALIZÉS **3.7€**

Thé vert de Chine, pêche blanche, kiwi, pastèque

FLEUR DE GEISHA **3.7€**

Thé vert de Chine et fleurs de cerisiers

BLUE OF LONDON **3.7€**

Thé noir du Yunnan et Chine et bergamote

MONTAGNE BLEUE **3.7€**

Thés noirs Sri Lanka et Chine, rhubarbe, miel, fraise

JARDIN TROPICAL **4€**

Infusion papaye, ananas, mangue, pêche, citronnelle

DETOX SCANDINAVE ^{Bio} **4€**

Infusion bouleau, argousier, cranberry, myrtille

CHAÏ LATTE* **4.5€**

Chocolats chauds

CHOCOLAT CLASSIQUE **4.5€**

Sucette au chocolat noir 50% Barry*

CHOCOLAT BITTER **5€**

Sucette au chocolat noir 70% Barry*

CHOCOLAT CANNELLE **5€**

Sucette au chocolat noir 50% Barry et cannelle*

CHOCOLAT MARSHMALLOW **5.5€**

Sucette au chocolat noir 50% Barry + Marshmallow*

MOCCA **5.5€**

Sucette au chocolat noir 50% Barry + Espresso*

*Lait de riz +0.5€

Prix nets service compris

Fin du service 15.30

LE SAVIEZ-VOUS ?

La baie d'açaï

L'açaï est un palmier qui peut mesurer jusqu'à 20 mètres. Le stipe est gris, très droit, avec un cône de racines aériennes partant de sa base. Il porte 8 à 14 palmes (ce qui est peu), constituées de nombreuses folioles pendantes. Les fruits, également nommés « açaï », sont d'un violet très foncé et ressemblent à la myrtille. Ils poussent en grappes le long du tronc du palmier. Leur goût rappelle le chocolat et les fruits rouges. Le fruit fait 1 à 2 centimètres de diamètre et est composé à plus de 90 % par son noyau. Sa chair est pulpeuse et fine, d'épaisseur inférieure à 1 millimètre. Très fragile, elle ne peut être consommée fraîche que dans les 48 heures suivant sa cueillette. La seule manière de la conserver sur une plus longue durée est de la congeler le plus rapidement après la cueillette ou de le sécher pour le réduire en poudre.

La récolte des baies d'açaï se fait à la main par les populations locales d'août à décembre. Les cueilleurs escaladent les arbres à la force de leurs jambes et à l'aide d'une corde végétale. Ils peuvent récolter entre 150 et 200 kg de fruits dans la journée. La récolte doit être effectuée le matin, le temps humide et pluvieux de l'après-midi rendant l'escalade dangereuse.

L'açaï est une très bonne source de minéraux et d'oligo-éléments, en particulier en manganèse (antioxydant) et en cuivre (renforce le système immunitaire) et contient très peu de glucides.

La spiruline

Algue microscopique, la spiruline est considérée comme l'un des premiers organismes vivants apparus à la surface de la Terre. Elle appartient au groupe des cyanophycées (algues bleues). Elle est pluricellulaire, sans noyau défini, dotée de mouvements oscillatoires. Elle ne développe ni fleurs, ni feuilles, ni racines, ni fruits, ni cellules sexuelles. Sa reproduction se fait par simple division.

La spiruline se caractérise par une richesse exceptionnelle en protéines (60 à 70% de son poids sec). Elle contient des sucres assimilables rares dans le règne végétal, mais aussi des polysaccharides favorisant les activités enzymatiques et la prolifération des bactéries lactiques. Autre composé présent: les phycocyanines qui stimulent le système immunitaire.

Mais le plus étonnant est la présence de nombreuses vitamines A, B ou cobalamine (B12), C, E, K, bêta-carotène ou provitamine A, qui semblent avoir un effet synergique entre elles. Enfin n'oublions pas les oligo-éléments tels que le fer et les sels minéraux. Signalons encore que la spiruline est l'une des meilleures sources connues d'acide gamma-linoléique après le lait maternel et quelques huiles rares.

La cascara

La cascara, a longtemps été considérée comme un résidu du café. Lors de la voie humide, caractérisée par le dépulpage, la peau des cerises arrivée à maturité est séparée du grain. Alors que le grain et une partie de la pulpe vont être fermentés, la cascara, elle, est séchée pour être servie en infusion chaude ou froide, contenant beaucoup d'antioxydants.

Son goût sucré et ses notes d'hibiscus et de tamarin apporteront fraîcheur et douceur à vos moments de dégustation.