

PLATS DE SAISON

11€

RÉALISÉE PAR NOTRE PARTENAIRE GOMI, DES INGRÉDIENTS FRAIS, DE SAISON ET FRANÇAIS POUR UNE ALIMENTATION SAINTE ET DURABLE

CHILI SIN CARNE 
riz blanc à la coriande

PENNE AU PESTO MAISON 
basilic & persil à l'huile d'olive et parmesan

POMMES DE TERRE RÔTIÉS 
sauce ravigottes câpres et échalottes à l'huile d'olive

SALADE DE LENTILLES VERTS AUX CAROTTES 
au cumin, vinaigrette au cidres, feta & aneth

TOURTES ARTISANALES

8€

UNE PÂTE PUR BEURRE, DES OEUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR, ET DES INGRÉDIENTS 100% NATURELS (AUCUN ADDITIF, AUCUN CONSERVATEUR)

SAUMON POIREAU | 170gr
Servie avec salade verte

POULET AUX LÉGUMES | 170gr
Servie avec salade verte

QUICHES

9€

INGRÉDIENTS 100% NATURELS, PÂTE BRISÉE DE BOULANGER, OEUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

LORRAINE | 200gr
Servie avec salade verte

CHÈVRE LÉGUMES | 200gr 
Servie avec salade verte

CROQUE-MONSIEURS

9€

INGRÉDIENTS 100% NATURELS, PAIN DE MIE ARTISANAL DE BOULANGER

JAMBON CRÈME | 250gr
Servie avec salade verte

PESTO CHÈVRE | 250gr 
Servie avec salade verte

PÂTISSERIES ARTISANALES, FRUITS & YAOURTS

BANANA BREAD	4,5€	BROWNIE	3,5€
CAKE CITRON	4,5€	COOKIE	3,5€
CAKE CHOCOLAT BLANC	4,5€	YAOURT	3,5€
MARBRÉ AU CHOCOLAT	4,5€	FRUIT DE SAISON	1€

 Recette végétarienne

MENU DU CAFÉ 15€ PLAT DE SAISON + PÂTISSERIE OU BOISSON (sans alcool)	MENU TOKYOPASS* 9€ PLAT DE SAISON OU CROQUE-MONSIEUR OU QUICHE OU TOURTE + FRUIT	MENU GOÛTER 8,5€ Au choix parmi : CAPPUCINO / MOCHA / LATTE / FLAT WHITE / THÉ / CHOCOLAT OU JUS DE FRUIT + PÂTISSERIE
	*adhérent à l'abonnement	

DEMANDEZ-NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Arabica torréfié de façon artisanale par Van Hoos & Sons à Paris et issu de 4 terroirs sélectionnés pour leur qualité unique : Cuba, Ethiopie, Papouasie, Guatemala.

ESPRESSO 1,5€
Un shot de café

ALLONGÉ 1,5€
Un shot de café, eau chaude

DOUBLE ESPRESSO 3€
Deux shots de café

DÉCAFÉINÉ 1,7€

CAFÉ + LAIT

NOISETTE 3€
Un shot de café, nuage de lait

CAPPUCINO 4,5€
Un shot de café, lait, poudre de cacao

LATTE 5€
Un shot de café + lait
SUPPLÉMENT SIROP : ORGEAT, ROSE, VANILLE +0,5€

FLAT WHITE 5,5€
Deux shots de café + lait

MOCHA 5€
Un shot de café, chocolat, lait, poudre de cacao

CHOCOLAT CHAUD 5€
Chocolat, lait, chantilly, poudre de cacao

THÉS BIO

DAMMANN FRÈRE 5€

NOIR DARJELELING : goût subtil et délicat en provenance d'Inde

NOIR FRUITS ROUGES : parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et groseille

VERT MENTHE : feuilles de menthe douce et de menthe poivrée

VERT MISS DAMMANN Thé vert gingembre, citron et fruit de la passion

Lait d'avoine +0,5€

CAFÉS & THÉS GLACÉS

ICED COFFEE 4€
Un shot de café, sirop d'orgeat, glaçons

LATTE FRAPPÉ 5€
Un shot de café, lait, sirop de vanille, poudre cacao, glaçons

ICED MOCHA 5€
Un shot de café, chocolat, lait, chantilly, poudre cacao, glaçons

THÉ GLACÉ 5€
Thé fruits rouges, sirop de pêche, glaçons

JUS, LIMONADES, EAUX & SODAS

JUS DE FRUIT

MAISON MENEAU

UNE DES PLUS VIEILLE MAISON DE JUS DE FRUITS EN FRANCE, 100% ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AUX SAVOIRS FAIRE ARTISANAL

ANANAS, FRAMBOISE-FRAISE, ORANGE, PÊCHE, POMME

| 25cl - 5€ **Bio**

LIMONADES

LA LIMONADERIE DE PARIS

ARTISANALES, ARÔMES D'ORIGINE NATURELLE, PRODUITES À NANTERRE (92)

PARIS COLA, NATURE, CONCOMBRE-BASILIC

| 33cl - 4€ **Bio**

SODAS

MONA

DES SODAS BIO, GOURMANDS ET PEU SUCRÉS FABRIQUÉS DANS LE VAL D'OISE (95)

CITRON-CITRON VERT, PÉTILLANT DE POMME, GINGER BEER

| 33cl - 5€ **Bio**

INFUSIONS & THÉS GLACÉS

SYMPLES

INFUSIONS ARTISANALES FRANÇAISES BIO, PRIVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS LOCAUX

DETOXIFIANTE | 33cl - 5€ **Bio**

Stevia, Carotte, Pomme, Sureau, Sauge, Citron

ENERGISANTE | 33cl - 5€ **Bio**

Citron, Mirabelle, Romarin, Thym, Menthe Poivrée

RELAXANE | 33cl - 5€ **Bio**

Cerise, Myrtille, Verveine, Cassis, Camomille, Lavande

KOMBUCHA, ARCHIPEL | 33cl - 6€ **Bio**

Infusion rafraichissante de thé noir Kinyira du Rwanda

MATÉ, POP MATÉ | 33cl - 6€ **Bio**

Une infusion pétillante et énergisante au maté bio

EAUX

EAU NEUVE | 50cl - 3€

EAU NEUVE PETILLANTE | 33cl - 3,5€

COCKTAILS

SPRITZ - 9€

Prosecco Riccadonna BIO, Aperol, Perrier, orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 10€

Prosecco Riccadonna BIO, liqueur Saint-Germain, Perrier, citron jaune et feuilles de menthe fraîches

LILLET TONIC - 9€

Lillet blanc, tonic, concombre

SUZANNE - 9€

Suze, Prosecco Riccadonna BIO, Perrier, citron jaune

BIÈRES

PRESSIONS

LA BRASSERIE PETITE COURONNE

BIÈRE ARTISANALE, NATURELLE, NON PASTEURISÉE, BRASSÉE DANS LE RESPECT DE LA TRADITION À GENNEVILLIERS (92)

	25cl	48cl
BLONDE 4,5° Bio	4€	7€
BLANCHE 4,5° Bio	4€	8€
IPA 5° Bio	4,5€	9€

BOUTEILLES

PILS DU PALAIS DE TOKYO 4,8° | 33CL 6€

LA PARISIENNE IPA sans alcool 0,0° | 33cl **Bio** 6€

CIDRES

SASSY - L'ANGÉLIQUE 4° | 33cl - 6€ **Bio**

Douceur et notes subtiles de fruits issues de 5 variétés de pommes Normandes. 100% biologique

SASSY - sans alcool 0° | 27,5cl - 6€ **Bio**

Cidre 100% biologique sans alcool, doux et fruité

VINS

ROUGE

PINOT NOIR IGP - L'Envol **Bio**

Attaque fruitée et fraîche, texture soyeuse

BORDEAUX AOC - Esprit des clos **Bio**

Un vin souple dans un style « Bordeaux moderne »

BLANC

CHARDONNAY IGP AUDE - Vendredi **Bio**

Fruité, minérale, bonne intensité

NATURE - CUVÉE DU PALAIS DE TOKYO **Bio**

Agrumes, fleurs blanches, sans soufre

ORANGE

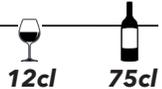
RARE ORANGE - Maris **Bio**

Belle fraîcheur, explosion de fruit en bouche

PROSECCO

RICCADONNA D.O.C **Bio**

Vif et frais



12cl 75cl

5€ 28€

6€ 30€

5€ 28€

6€ 30€

32€

8€ 45€

SANS ALCOOL

CECI N'EST PAS UN SPRITZ - 8€

Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme pétillant, eau pétillante, orange

CECI N'EST PAS UN MOSCOW MULE - 8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°2, jus de citron vert pressé, ginger beer

CECI N'EST PAS UN GIN TONIC - 8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°1, tonic, citron jaune