

Un petit goût de reviens-y!



Consommation : sortir 15min avant dégustation  
Tous les produits sont disponibles en grand format.  
Délai : 3 jours.

## Pâtisserie fine

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cocooning:</b> .....  | 3,00€ |
| flan à la vanille de Madagascar, base crumble  |       |
| <b>Tartelette citron meringuée</b> .....   | 3,20€ |
| <b>Douceur florale:</b> .....  | 4,80€ |
| Grand macaron, crème onctueuse vanille sureau, compotée pêche infusée à la verveine. |       |
| <b>Tolérance:</b> .....  | 4.70€ |
| Banana bread, crémeux spéculoos, mousse caramel.                                     |       |
| <b>Passionnée:</b> .....   | 4.70€ |
| biscuit et streuzel coco, coeur passion, mousse chocolat                             |       |
| <b>Buzz l'éclair:</b> .....  |       |
| Eclair, compotée de fruits et crème onctueuse, selon les envies de la cheffe :)      | 3.90€ |



## Gâteaux de voyage

|   |       |
|---|-------|
| Cookie gourmand .....   | 3.10€ |
| Barre fruits rouges .....   | 3.00€ |
| Brownie (sans gluten) .....   | 3.20€ |
| Muffins.....  | 3.00€ |
| Moelleux au chocolat .....  | 3.60€ |
| Gâteau nantais .....  | 3.00€ |
| Mini financiers (8 pi).....   | 4.50€ |
| Croc' You :.....  | 0.90€ |
| sablé breton, caramel, chocolat et noisettes torrifiées               |       |
| <b>Décadence</b> .....  | 3.50€ |
| moelleux au chocolat, caramel, noisettes grillées et glaçage chocolat |       |



## Spécialités végétariennes

Le concept : un plat cuisiné chaque semaine selon les saisons.

Le menu mensuel ainsi que nos emplacements sont accessibles sur nos réseaux sociaux.

- Soja caramel et riz sauté, parmentier, curry gourmand, dhal de lentilles corail, lasagnes, risotto, tajine et autres créations culinaires... 9.9€ le plat cuisiné
- Focaccia, croque, feuilleté, burger, hot dog végé... à partir de 6.9€

