

# CAFÉS & BOISSONS

## GOOD COFFEE

ESPRESSO / LUNGO	2
DOPPIO	3
AMERICANO	3
FILTRE DU JOUR	3.8
V60 ORIGINE AU CHOIX «VOIR MENU EN DESSOUS»	...
COLD BREW	4.5
MAZAGRAN GLACÉ	5
CAPPUCCINO / CORTADO	3.8
FLAT WHITE	4
LATTE	4.5
DIRTY CHAÏ LATTE «AWACHAÏ»	5.5
MOCHA «SÈVE CHOCOLATIER»	5.5
<hr/>	
EXTRA — GLACÉ	0.5
LAIT VÉGÉTAL «OATLY»	0.5



## PÂTISSERIES ET DESSERTS

### PÂTISSERIES

TOUTES NOS PÂTISSERIES DU JOUR  
SONT EN VITRINE

### DESSERTS

AFFOGATO DOPPIO SUR CRÈME GLACÉ «JOSÉPHINE»	6.5
BOULE DE GLACE* «JOSÉPHINE»	3.8
MALABI «PANACOTTA ORIENTAL» PISTACHE ET SIROP MAISON	5.5

\*DEMANDEZ NOS PARFUMS {BASTANI, BROUSSE DE BREBIS MIEL, SORBET CHOCOLAT...}



MARDI À SAMEDI  
8H30 (SAM. 9H) — 17H30

## THÉS AND MORE

CHAÏ LATTE «AWACHAÏ»	4.8
MATCHA LATTE «LES THÉS SUR TERRE»	5.5
CHOCOLAT «SÈVE CHOCOLATIER»	4.8
MAGMOLA CHOCOLAT, PIMENT, VANILLE, CANELLE	5
LAIT D'ORIENT «MADE IN MARRAKECH»	4
THÉ «LES THÉS SUR TERRE — BIO»	4
CASCARA «INFUSION AUX CERISES DE CAFÉ»	4.5
DETOX «CITRON CHAUD, GINGEMBRE, MIEL»	4

## BOISSONS FRAÎCHES

CITRONNADE MAISON «LIBANAISE»	4
KOMBUCHA «DATXA»	5.5
COLA COMMUNITY / ZÉRO	3.8
JUS D'ORANGE PRESSÉ	5
JUS DE FRUIT A.C.E «PAGO»	3.8
PAC «SIROP NATUREL AU CITRON TYPIQUE DU SUD»	3.5
SIROP À L'EAU	3
PERRIER	3.8
BIÈRE BOUTEILLE «LA BRASSERIE STEPHANOISE»	5.5
VIN ROUGE/BLANC/ORANGE «LA CANETTA»	6

## MATIN ET MIDI

PETIT DÉJEUNER 9H30 – 11H (SAMEDI 10H – 14H) ET DÉJEUNER À PARTIR DE 12H

VOIR NOTRE CARTE DU JOUR

CUISINE  
MÉDITERRANÉENNE, MAISON  
ET DE SAISON!

FOURNISSEURS: LES THÉS SUR TERRE, SÈVE (LYON II) LALIBELA,  
BOULANGERIE MADO, LES ARTISTES (LYON VII) DATXA (ANGLÈT)  
AWACHAÏ (VIENNE) LE MIEL DE RÉMY GLAISE, VALRHONA (DRÔME)  
JOSÉPHINE (LYON I) DAK (AMSTERDAM)

# MAGMA

# MATIN



MARDI AU VENDREDI  
9H30 — 11H

## GRANOLA MAISON DU MOMENT 8

GRANOLA MAISON AUX ÉPICES ET AU MIEL « RÉMY GLAIZE »,  
YAOURT GRECQUE, COMPOTE DE POMME INFUSÉE  
AU ROMARIN, BANANES ET PISTACHES CONCASSÉS

## LE "BON" SMASH 6.5

BUN BRIOCHÉ TOASTÉ, JAMBON CHARCUTIER  
« LE BON JEAN », COMTÉ AOP AFFINAGE JEUNE, PERSILLADE

## LE "COQ" 7

L'OEUF À LA COQUE (PLEIN AIR), MOUILLETES TOASTÉES  
« LES ARTISTES », COMTÉ AOP « RIVOIRE JACQUEMIN »  
AFFINAGE 12 MOIS, BEURRE INFUSÉ  
(SUPP. JAMBON DU BON JEAN +2 / OEUF +1)

# LUNCH



MARDI AU VENDREDI  
12H — 14H

## LUNCH

---

**POULASPERGE** BUNS / VIANDE **11.5**  
BUN BRIOCHÉ, POULET À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS,  
POÊLÉE D'ASPERGES VERTES, ZESTE D'AGRUME, POUSSÉS  
D'ÉPINARD, OIGNON CONFIT, CACAHUËTES GRILLÉES

**NEGIMISO** PLAT / VG **11.5**  
POIREAUX EN DEUX FAÇON (BRAISÉS ET FONDUS  
AU MISO ET AU SOJA), OEUF POCHÉ, RIZ BASMATI,  
PICKLES DE GINGEMBRE, SÉSAME

## SIDE

---

**ACCOMPAGNEMENT DU JOUR** **4**  
SELON L'HUMEUR DU CHEF

## PÂTISSERIES ET DESSERTS

---

**NOS PÂTISSERIES DU JOUR  
SONT EN VITRINE**

---

**AFFOGATO** DOPPIO SUR CRÈME GLACÉ « JOSÉPHINE » **6.5**

**BOULE DE GLACE\*** « JOSÉPHINE » **3.8**

**MALABI** « PANACOTTA ORIENTAL » PISTACHE ET SIROP **5.5**

\*DEMANDEZ NOS PARFUMS {BASTANI, BROUSSE DE BREBIS MIEL, SORBET CHOCOLAT...}

# WEEK END



SAMEDI  
10H — 14H

## GRANOLA MAISON DU MOMENT 8

GRANOLA MAISON AUX ÉPICES ET AU MIEL « RÉMY GLAIZE »,  
YAOURT GRECQUE, COMPOTE DE POMME INFUSÉE  
AU ROMARIN, BANANES ET PISTACHES CONCASSÉS

## MAG MORNING 7.5

BUN BRIOCHÉ, JAMBON « CHARCUTERIE DU BON JEAN »,  
MOZZARELLA DI BUFALA, POUSSÉS D'ÉPINARD, PISTOU  
MAISON, OLIVE DE KALAMATA, BASILIC FRAIS

## TURKISH EGGS 9.5

YAOURT GRECQUE, OEUF POCHÉ, POIS CHICHES, OLIVES  
DE KALAMATA, HERBES FRAÎCHES, HUILE D'OLIVE INFUSÉ  
À LA HARRISSA, PAIN DE CAMPAGNE « LES ARTISTES »

## LE "COQ" 7

L'OEUF À LA COQUE (PLEIN AIR), MOUILLETES TOASTÉES  
« LES ARTISTES », COMTÉ AOP « RIVOIRE JACQUEMIN »  
AFFINAGE 12 MOIS, BEURRE INFUSÉ  
(SUPP. JAMBON DU BON JEAN +2 / OEUF +1)

## MENU

## FILTRES

BY DAK COFFEE

FOR V60

COFFEE	ORIGINE + INFOS	PROCESS	TASTE	250 <sup>ML</sup>	500 <sup>ML</sup>
<i>{PURE}</i>					
PEACH SLAP	ETHIOPIE (GUJI)	LAVÉ	<i>JASMIN, LIMONADE, PÊCHE</i>	5.5	10
HONEY MOON	COLOMBIE (CHIROSO)	LAVÉ	<i>MIEL, RHUBARBE, MELON</i>	5.5	10
<hr/>					
<i>{OVNI}</i>					
WATERMELON DROP	COLOMBIE (NESTOR LASSO)	FERMENTATION NATURELLE	<i>PASTÈQUE, CHOCOLAT AU LAIT, PASSION</i>	5.5	10
MILKY CAKE	COLOMBIE (CASTILLO)	CHOC THERMIQUE LAVÉ	<i>CARDAMOME, PISTACHE, GÂTEAU VANILLE</i>	8.5	16
FIG TWIST	BOLIVIE (CATURRA)	FERMENTATION NATURELLE	<i>FIGUES, RAISINS, CRÈME CHOCO, MELON</i>	8.5	16
DAISY	COLOMBIE (SIDRA)	MACÉRATION CARBONIQUE	<i>ANIS, FLEURS BLANCHES, POMME VERTE, EAU DE ROSE</i>	10	20
PEAR FIZZ	COLOMBIE (BOURBON)	BLACK HONEY	<i>FLEUR DE CITRON, POIRE, ANIS ÉTOILÉ, PAMPLEMOUSSE</i>	10	20
<hr/>					
<i>{MAJESTIC}</i>					
CONFETTI	COLOMBIE (BOURBON)	ANAÉROBIQUE NATUREL	<i>FLEUR DE VANILLE, FRAISES, CERISES</i>	12	X