

# COFFEE & BOISSONS



O I H S →  
P N O →  
E G U →  
N R →

MARDI AU SAMEDI  
8H30 (SAM. 9H) – 17H30

## GOOD COFFEE

ESPRESSO	2
LUNGO	2
DOPPIO	3.2
AMERICANO	3.5
FILTRE DU JOUR	4
V60 origine au choix	...
COLD BREW	4.5
MAZAGRAN «café frappé à l'orgeat»	6
CORTADO	3.5
CAPPUCCINO / FLAT WHITE	4
LATTE	4.5
MOCHA «awachaï»	5.5
DIRTY CHAÏ LATTE «awachaï»	5.8

## TEA & MORE

DETOX (citron chaud, gingembre, miel)	4.5
THÉ «les thés sur terre»	4
CHAÏ LATTE «awachaï»	4.8
HOJICHA LATTE «les thés sur terre»	4.8
MATCHA LATTE «les thés sur terre»	6
BLACK CHÉRICO «no caféine»	3.5
CHÉRICO LATTE «no caféine»	4.5
CHOCOLAT «awachaï»	5
MAGMOLA (chocolat, piment, vanille, cannelle)	5.5
LAIT D'ORIENT «made in marrakech»	4

E .	GLACÉ «BOISSON GLACÉE/FRAPPÉE»	0.5
X .		
T .	LAIT VÉGÉTAL «MINOR FIGURES»	0.5
R .		
A .	SIROP VANILLE «1883»	0.5

## COLD DRINKS

CITRONNADE MAISON «libanaise»	4.5
THÉ GLACÉ MAISON (du moment)	4.5
KOMBUCHA «datxa»	5.5
JUS D'ORANGE PRESSÉ	6
JUS DE FRUIT A.C.E «pago»	4
GINGER BEER «uma»	4.5
ORANGEADE «uma»	4.5
COLA «uma»	4.5
SAN PELLEGRINO	3.8
SIROP À L'EAU	3
BIÈRE I.P.A 0° «uma»	4.5
BIÈRE 5° «asahi super dry»	4.5

ROASTER

DAK COFFEE  
ROASTERS

DU MOMENT

## SUCRE

### PÂTISSERIES

ALL DAY

TOUTES NOS PÂTISSERIES DU JOUR  
SONT EN VITRINE

### GLACES

ALL DAY

AFFOGATO doppio sur crème glacé «josphine»	7
BOULE DE GLACE «josphine»	3.8

## SALE

PETIT DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

9H30 → 11H

DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

12H → 14H

BRUNCH LE SAMEDI

9H30 → 14H

CUISINE CITADINE  
DE SAISON ET MAISON  
QUI CHANGE SELON  
NOTRE HUMEUR

MENU  
EN LIGNE



MAGMOLA

*MCR*

CLASSIQUE -----

**YELLOW MELLOW [LAVE]**

250 6 / 500 11

ORIGINE TANZANIE VARIÉTÉ (KT423, BOURBON N93)

ARÔMES AGRUMES, THÉ NOIR, MACADAMIA

**STRAWBERRY KISS [NATUREL]**

250 6.5 / 500 11

ORIGINE ÉTHIOPIE VARIÉTÉ (MÉLANGE DE VARIÉTÉS)

ARÔMES ABRICOT, CARAMBOLE, GLACE À LA FRAISE

**PASTEL HOUR [LAVE]**

250 8.5 / 500 16

ORIGINE COLOMBIE VARIÉTÉ (CHIROSO)

ARÔMES VIOLETTE, MENTHE, VERVEINE

PROCESS -----

**HONEY BURST [HONEY]**

250 6.5 / 500 11

ORIGINE COLOMBIE VARIÉTÉ (BOURBON ROSE)

ARÔMES CONFITURE, THÉ NOIR AU CITRON, MIEL

**PINK FLOYD [ANAEROBIE LAVE]**

250 7.5 / 500 14

ORIGINE COLOMBIE VARIÉTÉ (BOURBON ROUGE)

ARÔMES SUCETTE, BONBON ROSE, CRÈME GLACE À LA VANILLE

**ELECTRIC LIME [CO-FERMENTATION]**

250 8.5 / 500 16

ORIGINE COLOMBIE VARIÉTÉ (CASTILLO)

ARÔMES CITRONNELLE, EUCALYPTUS, FLEURS

*GUEST  
ROASTER N°19*

**COFFEE  
FOR**

(PAYS-BAS)

**V60**

*DAK  
Coffee  
Roaster*

•

# MENU SEMAINE



BREAKFAST ----- 9H30 → 11H00 -----

## LE COQ

Oeuf à la coque (plein air), mouillettes toastées,  
Comté jeune 12 mois «Rivoire Jacquemin», ciboulette,  
fleur de sel au dukkah — VG / **6.5**

**EXTRA OEUF +1.5**

## GRANOLA MAISON

Granola maison, yaourt grec, fraises fraîches,  
sirop de fraise à la rose, menthe et basilic fraîches,  
pâte à tartiner au sésame — VG / **8.5**

**VERSION VEGAN (LAIT D'AVOINE)**

SNACK ----- 9H30 → 11H00 | 12H → 14H00 -----

## CROC

Bun brioché toasté et smashé, jambon charcutier,  
mozzarella fondante, persillade — **7.5**

LUNCH ----- 12H00 → 14H00 -----

## RIGATONI

Rigatoni, sauce crémeuse au paprika fumé,  
mozzarella di bufala, basilic et aneth, huile d'olive  
«Olio Di Serra», flocons de piment d'Alep — VG / **13**

## POMMES GRENAILLE

Pommes grenaille crispy + sauce maison — VG / **4**

## SALADE DE HARICOTS

Salade de haricots brulée au chalumeau, huile d'olive  
«Olio Di Serra», oignon rouge, persillade — VG / **4.5**

## KEFTA

Pain oriental chalumé, kefta maison (boulettes de boeuf  
aux épices douces), oignon rouge, persil plat,  
coriandre, menthe, sauce tahini, pickles — **12.5**

## MENU MIDI

Croc + Pommes grenaille crispy — **11**

Kefta + Pommes grenaille crispy — **16**

MENU  
EN LIGNE  
↳



MENU  
EN LIGNE  
↳

# MENU SAMEDI

BRUNCH ----- 9H30 → 10H30 -----

## LE COQ

Oeuf à la coque (plein air), mouillettes toastées,  
Comté jeune 12 mois «Rivoire Jacquemin»,  
fleur de sel au dukkah — VG / **6.5**

**EXTRA OEUF +1.5**

----- 10H00 → 14H00 -----

## GRANOLA MAISON

Granola maison, yaourt grec, fraises fraîches,  
sirop de fraise à la rose, menthe et basilic fraîches,  
pâte à tartiner au sésame — VG / **8.5**

**VERSION VEGAN (LAIT D'AVOINE)**

## AVOCADO TOAST

Pain de campagne toasté, avocat façon guacamole,  
oeuf mollet, féta, oignon rouge, huile d'olive  
«Kalios», dukkah, herbes fraîches — VG / **11.5**

## CROC

Bun brioché toasté et smashé, jambon charcutier,  
mozzarella fondante, persillade — **7.5**

## TURKISH EGGS

Yaourt grecque à l'ail, deux oeufs parfait, pois chiches  
rôties, herbes fraîches, huile d'olive infusé  
à la harrissa et l'eau de rose, pickles  
servi avec du pain de campagne toasté — VG / **12**

----- 12H00 → 14H00 -----

## FISH

Bun brioché, colin d'alaska façon fish & chips,  
sauce tartare maison, cheddar, oignon rouge,  
wazabi (spicy), salade — **11**

# TABLEAU DES ALLERGENES

EN CAS DE DOUTE  
N'HÉSITEZ À NOUS DEMAN-  
DER DES INFORMATIONS  
COMPLÉMENTAIRES

