



# MENU

## PETIT DÉJEUNER

Service jusqu'à 11h

### Toast saumon

Pain au levain bio, fromage frais, saumon mariné soja bio-sésame, graine de sésame

Allergènes 1, 4, 6, 7 & 11

6,50€

### Toast avocat

Pain au levain bio, fromage frais, avocat mariné citron, oignon, ciboulette

Allergènes 1, & 7

5€

### Toast avocat oeuf brouillé

Pain au levain bio, fromage frais, avocat mariné citron, oignon, ciboulette, oeuf bio

Allergènes 1, 3 & 7

5,50€

### Crok Omelette salade

Pain Omelette au lait végétal garnis de tomates, fromage et jambon de poulet\*

Allergènes 1, 3 & 7

9.50€

### Omelette

Oeuf bio, tomates, fromage, jambon de poulet\*

Allergènes 3 & 7

8,50€

### Cheesy Omelette

Base gruyère, Oeuf bio, tomates, jambon de poulet\*,

Allergènes 1,3, & 7

8,50€

### Egg Burger

Burger base oeuf bio, tomates, fromage

Allergènes 1,3, & 7

5,50€

### Crok Mie

Pain de mie, oeuf bio, jambon de poulet\*

Allergènes 1,3, & 7

5€

### Tartine Nocciolata

Pain au levain bio, Nocciolata

Allergènes 1 & 8

3€

## DÉJEUNER

Service jusqu'à 14h30h

### Tartine saumon + salade

Pain au levain bio, fromage frais, saumon mariné soja bio-sésame, graine de sésame

Allergènes 1, 4, 6, 7 & 11

10€

### Poké Bowl

Riz soja, saumon mariné soja bio-sésame, graine de sésame, avocat mariné citron, oignon, ciboulette, mangue, tomates cerises

Allergènes 1, 4, 6, 7 & 11

12€

### Dwitch Blanc de poulet

Sandwich Pain au levain bio, fromage frais, jambon de poulet\*, mozza, tomates

Allergènes 1 & 7

8€

### Dwitch avocat

Sandwich Pain au levain bio, fromage frais, avocat, oeuf, tomates, salade

Allergènes 1,3 & 7

8€

### Ptite faim, pti dwitch Pita

Sandwich Pain grec, tartare de tomates (pas maison), tomates cerises, mozza salade

Allergènes 1,3 & 7

5.50€

### Grande salade

Mélange de salade, tomates cerises, carottes râpées, radis, oeuf.

7€

### Grilled cheese + salade

Pain au levain bio, pesto rouge, tomates cerises, tomates séchées, mozza, au four avec gruyère.

Allergènes 1, & 7

8,50€

### Crok Mr Double + salade

Pain de mie, fromage frais, gruyère, mozza, jambon de poulet\*

Allergènes 1,3, & 7

8,50€

## PLAT DU JOUR SELON ENVIE

12€





# MENU

## GOURMAND SANS CULPA

### Chia Mangue

Graines de chia bio, yaourt grec, coulis de mangue 100% pur fruit, mangue fraîche

Allergènes 1 & 7



4.50€

### Tiramisu Svelte

Graines de chia bio, yaourt grec, chocolat noir, café, sirop d'érable et boudoir trempé dans le café

Allergènes 1 & 7



4.60€

### Chia Chok

Graines de chia bio, yaourt grec, chocolat noir, sirop d'érable, beurre de cacahuète, et chocolat noir

Allergènes 1 & 7



4.50€

### Peackers

Petite tartelette, fond de tarte compote de pomme, avoine, coulis de framboise 100% pur fruit, peanut butter et chocolat noir.

Allergènes 1, 5



2€

### Chia Pie

Petite tartelette, fond de tarte compote de pomme, avoine, yaourt grec, graine de chia et noix

Allergènes 1, 5



2€

### Pancake Pom-Vanille

A base d'avoine et de compote de pomme.

Selon la saison, ils sont au chocolat noir et sirop d'érable ou aux fruits

Allergènes 1 et 3



4.50€ les deux

## BOISSONS CHAUDES

Un amour de café, torréfié à Grenoble, Société lyonnaise, éthique et solidaire

Café expresso bio

1.90€

Double expresso bio

3.70€

Café long bio

2.10€

Cappuccino lait végétal bio

3,10€

Café bio au lait végétal bio

2,60€

Thé, infusion bio

2.50€

Sucre au-delà de deux : 0.10€

Lait supplémentaire : 0.10€

## BOISSONS FROIDES

Sélection de boissons artisanales de la région AURA

### Boissons artisanales 33 cl, Ardèche

3.00€

Mat&Elo, plantes cultivées par leur soins

Menthe citron

Boost Agrumes

Abricot basilic

Verveine pêche

### Jus de fruit du Pilat 25cl, Loire

3.00€

Jus de pomme bio

Jus de poire

Jus pomme-cassis

Jus pomme-kiwi

Jus de raisin

### Eau plate ou pétillante 33cl

2.00€

Eau plate Thonon

Eau pétillante Vals ardèche

### Eau pétillante 50cl

4,00€

Sur place, bouteille consignée

Eau pétillante italienne

