mellow factory

Le salé

Edinburgh — Voir ardoise

Généreux, notre réconfort s'accorde avec la saison

Auckland — 6

Œuf à la coque avec ses mouillettes de pain de campagne toasté et beurre

San Francisco

Chaque tartine est servie avec un accompagnement de saison

• Bénédicte — 15

2 Œufs pochés minute sur leur English muffin, recouverts de sauce hollandaise maison et d'oignons crispy

• Brouillés — 13

2 Œufs brouillés fondants au beurre parsemés de féta et ciboulette ciselée sur pain de campagne toasté

• Bruschetta — 13.5

Focaccia garnie de pesto, burrata crémeuse et lamelles de tomates séchées

• Houmous — 12

Pain pita avec son houmous à l'ail, pois chiches et lamelles de tomates séchées, aromatisé à l'huile de paprika et graines de pavot

Salford — 17

Notre English Breakfast se compose de champignons poêlés aux fines herbes, Beans à la sauce tomate, salade craquante de saison aux graines, une épaisse tranche de pain de campagne toastée avec son beurre et **2 sides au choix** *:*

Les sides :

- 2 Œufs brouillés au beurre et ciboulette ciselée
- 2 Œufs au plat aux herbes de Provence
- Bacon croustillant
- Saucisse Cumberland artisanale
- Dahl de lentilles corail à la crème de coco et curry
- Houmous à l'ail parsemé de Zaatar
- Falafel de haricots rouges aux épices
- Chèvre chaud au miel

Notre side du moment : voir ardoise

Ajoutez un side, à n'importe quel plat, pour 4€

Suppléments et Alternatives :

Pain cornbread + 2 / Beurre de cajou +1 / Lait ou yaourt végétal +0,5
Crème fouettée vanillée +1 / Sirop d'érable ambré +1 / Confiture artisanale +1,5 / Pâte à tartiner Fair Trade +2

Le sucré

Miami — Voir ardoise

L'assiette sucrée gourmande qui change régulièrement

Oxford — 6

Scones servis chauds à l'anglaise avec crème épaisse et confiture de framboises

Bath — 7

Flocons d'avoine et raisins secs cuits dans du lait, sucrés au miel et parfumés au choix de :
Cannelle / Noix de coco / Pépites de chocolat noir

Le Cap — 8

Granola crunchy aux graines et fruits secs avec ses fruits frais de saison sur lit de yaourt

Orlando — 8

Smoothie bowl de fruits frais de saison mixés avec du lait, nappé de graines de chia et granola crunchy

Brighton — 8.5

Parfait de graines de chia gonflées dans du lait de coco, sucré au sirop d'érable et garni de fruits frais, riz soufflé, noix de coco râpée et confiture artisanale

Les Pancakes — 10

Notre stack duo de pancakes fluffy !

Logan Classique

Pur sirop d'érable ambré et beurre

Logan Fruité

Crème fouettée vanillée au mascarpone et fruits frais de saison

Logan Mojito

Sirop de citron et sucre roux, infusé à la menthe

Logan Choco

Ganache au chocolat noir et pralin de noisettes torréfiées

Les Pâtisseries

Voir notre vitrine !

– Toutes nos pâtisseries sont fait maison –
Elles varient au gré de l'inspiration de Charlotte et de vos demandes.

Tous nos plats sont fait maison avec des produits bio et/ou locaux.

Tous les prix sont en euros, TTC., service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande. Vegan Gluten free

mellow factory

Boisson du moment

Au grè des envies de Delphine et de la saisonnalité ! Voir ardoise

Les cafés & chocolats

Expresso *La Torref de Fersen*	2
Double Expresso *La Torref de Fersen*	3.5
Allongé *La Torref de Fersen*	2.2
Americano *La Torref de Fersen*	2.2
Cappuccino (Expresso *La Torref de Fersen*, lait, mousse de lait)	4
Latte Macchiato (Lait, Expresso *La Torref de Fersen*, mousse de lait)	4.5
Flat White (Double Expresso *La Torref de Fersen*, lait, mousse de lait)	5
Mocaccino (Expresso *La Torref de Fersen*, cacao, lait, mousse de lait)	5
Chocolat Chaud	5

Les thés & tisanes

Thé ou Tisane *Sol à Sol* *Voir la carte des thés*	5.5
Chaï latte (Chaï tea *Sol à Sol*, lait, cannelle)	5.5
Dirty chaï latte (Chaï tea *Sol à Sol*, Expresso *La Torref de Fersen*, lait, cannelle)	7

Les frappés & glacés

Thé glacé du moment	5.5
Café frappé Double expresso *La Torref de Fersen*, sirop d'orgeat, glaçons	4.5
Cappuccino frappé Expresso *La Torref de Fersen*, lait, sirop de sucre, glaçons	5
Chaï latte frappé Lait, sirop de chaï tea *Sol à Sol*, glaçons	6

Supplément : Lait végétal +0.5

Toutes les boissons à base de café sont disponibles en décaféiné.

L'épicerie

Découvrez les produits à l'achat dans notre coin épicerie.
Tous nos thés en vrac sont également disponibles à la vente.

Les rafraîchissants

Limonade Citron Vert bio *33cl - Lemon'aid*	4
Tonic Agrumes bio *25cl - La French svp*	4
Cola Bio *33cl - Oxfam Fair Trade*	4
Infusion glacée artisanale bio *33cl - Symples Infusions*	4.5
Jus artisanaux bio *25cl - Verger de thau*	4.5
Fruit pressé *25cl* (Orange ou citron)	5.5
Kombucha artisanal *33cl - Riviera Kombucha*	5.5
Eau plate minérale *40cl - 808*	3
Eau pétillante minérale *40cl - 808*	3.5

Les alcoolisés

L'alcool ne peut être vendu qu'en complément d'un repas.

Cidre artisanal *33cl - Mauret*	6.5
Bière artisanale locale *33cl - Craftazur*	7
Vin *12.5cl / 75cl - Côte de Provence* Rouge, blanc, rosé	7 / 25
Champagne *12.5cl / 75cl - De Sousa - Brut*	11 / 55

Les cocktails

12

L'alcool ne peut être vendu qu'en complément d'un repas.

Mimosa *12cl*
Champagne *De Sousa* , jus d'orange

Lillet Tonic *16cl*
Vin aromatisé aux fleurs *Lillet Blanc*, Tonic agrumes *La French svp*

Cinzano Spritz *12cl*
Vermouth *Cinzano*, Prosecco

Mojito *12cl*
Rhum blanc agricole, citron vert, menthe, sucre roux, sirop de sucre, eau pétillante

Moscow Mule *16cl*
Vodka *Fair*, Ginger beer *La French svp*, citron

Elevenses *16cl*
Whisky *Bushmills*, confiture de framboises, citron, thé noir *Sol à sol*

Espresso Martini *16cl*
Vodka *Fair*, expresso *La Torref de Fersen*, liqueur de café, sirop de sucre

Tous les prix sont en euros, TTC., service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.