

# MENU CAFÉ

Dobrée

## SANDWICHES GOURMANDS

Servis avec de la salade

12,50

### Kebab Vendéen

1\*

Pain plat libanais, houmous de mogettes, carottes grillées au cumin, toum (crème d'ail), salade frisée et oignons frits

Végan

### Grilled Cheese

1-2-7-8

Sauce mornay à la mimolette, kimchi maison, sauce bulgogi, cheddar gratiné

Végétarien

### BAMe-Mi

1-12

Baguette, mayonnaise vegan au miso et curry vert, nuggets de chou-fleur, pickles, coriandre fraîche

Végan

### Club BLT

1-3-4

Pain de mie complet, tomates confites, mayonnaise, bacon crispy et mâche

## PLATS DE LA SEMAINE

Servis du mercredi au samedi

### Plat du jour

Voir Ardoise

## ASSIETTE BRUNCH

Servie le week-end

### Formule assiette week-end

25,00

Assiette salée + boisson chaude + gâteau ou granola

## SNACKING SALÉ

### Œufs à la coque

7,50

2 œufs, une tartine de pain et du beurre

Servis de 10h00 à 12h00

### Houmous

4,50

## DESSERTS

### Gâteau du moment

voir comptoir

4,50

### Cookie

3,00

### Gaufre maison

Faite à la demande

+ Chantilly

+ Confiture

4,50

+0,50

+0,50

### Cupelle de fruits frais

+ Chantilly

3,00

+0,50

### Fromage blanc

+ Granola

+ Miel

+ Fruits

3,00

+2,00

+0,50

+1,00

Prix TTC - Service compris  
Liste des allergènes sur demande

\*Allergènes

BON APPÉTIT !

BAMe  
BON À MANGER  
ENSEMBLE

# BOISSONS CAFÉ

Dobrée

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00
Allongé	2,20
Double espresso	4,00
Noisette	2,20
Cappuccino	4,50
Latte	4,50

Mocha	4,50
Chocolat chaud	5,00
Chocolat chaud baby	3,00
Matcha latte	5,00
Chai latte	5,00
Jus de pomme chaud épicé	4,00
Thé & Tisane	4,50

Voyages du Thé

Version frappée	+0,50
Lait spéciaux lait végétal (amande) / lait réduit en lactose	+0,50

## BOISSONS FRAÎCHES

Breizh Cola 33 cl	3,50
Breizh Cola zéro 33 cl	3,50
Breizh Tea 33 cl	3,50
Breizh Agrum 33 cl	3,50
Ginger beer 25 cl	4,50
Kombucha 33 cl	5,00
Pêche / hibiscus myrtille / citron & menthe	

Jus de pomme artisanal	2,50
Plancoët pétillante 33 cl	3,50
Sirop 25 cl	2,50
Diabolo 25 cl	3,50
Grenadine / Menthe / Fraise, Citron / Violette / Banane / Kiwi	
Limonade 25 cl	2,50
Eau 1 l	4,00
Plate / Gazeuse	

## BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Brasserie du Bouffay		
Bière Blonde 4,5°	4,00	7,50
Bière Blanche 5°	4,00	7,50
Cidre 4°	3,50	6,50
La Mordue		
BOUTEILLES	33 cl	
Microbrasserie Tête Haute		
Embrase moi Ambrée 6°	6,50	
Cool Down IPA sans alcool 0,5°	6,50	
Supplément Monaco	+0,50	

## VINS BIO

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Vin blanc	4,00	18,00
Rooftop 2021 Loire AOP Muscadet Domaine Les Trois toits (44 - Vertou)		
Vin rouge	4,00	18,00
Grolleau 2020 Loire Vin de France Domaine Montgilet (49)		
Vin pétillant	5,00	23,00
Mandibulles Chardonnay, Vin de France Eric Chevalier (44)		

Prix en € TTC - Service compris

# MENU BRUNCH

25,00€

## Assiette salée gourmande :

salade colorée, gaufre salée avec toppings, jacket potatoes et oeufs mayonnaise garnis selon l'humeur de la cheffe

+

## Boisson chaude

Parmi nos déclinaisons de café et notre sélection de thés

+

## Gâteau maison

ou

**Fromage blanc avec granola  
ou fruits frais**