

MENU CAFÉ

Dobrée

SNACKING SALÉ

Sandwichs 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

Club BLT

1-3-4

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

Salade

2-4

Salade de pois chiches rôtis aux épices, pousses d'épinards, concombres, tomates cerises, feta, menthe fraîche, vinaigrette citronnée

Végétarien

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

ENCAS 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

Coupelle 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 !

BAMÉ
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
Sirup 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 œufs mayonnaise garnis
selon l'humeur de la cheffe

+

Boisson chaude

À choisir parmi nos déclinaisons de café
et notre sélection de thés

+

Dessert au choix

Gâteau maison
Fromage blanc avec granola
Fromage blanc et fruits frais