

Bartholomé

COFFEE & BRUNCH

CARTE DE LA SEMAINE

- *Nous sommes ouverts 7J/7 de 10h à 15h (samedi 10h-19h)*
- *La cuisine est ouverte de 10h00 à 14h00*
- *Veillez nous informer de toute allergie alimentaire*
- *Prix nets - Service compris*

[Liste des allergènes](#)







SOFT DRINKS

Jus minute de la semaine 33cl	5,5
Citronnade maison 45cl Citron, pamplemousse & hibiscus ..	3,5
Thé glacé maison 45cl Thé noir, pêche & passion.....	3,5
Charitea 33cl Thé noir / Thé vert ginger / Mate	3,8
Lemonaid 33cl Citron vert ou orange sanguine.....	3,8
Badoit rouge 33cl	3,5





COCKTAILS

Tous nos cocktails sont faits minute et ajoutent une sacrée dose de Fun à ton brunch !

Spritz - 8

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Gin Tonic Concombre - 8

Gin Beefeater, Schweppes Tonic, concombre

Pink Mimosa - 8

Prosecco, jus de pamplemousse, hibiscus

VIN

Rouge

Vins Oé

Côte du Rhône BIO

12cl 5€ / 25cl 9€

Blanc

Viognier

IGP Ardèche

12cl 5€

Rosé

La santonnière

Côte de Provence BIO

12cl 5€

BIÈRE 33cl - 5

Bière artisanale BIO de la Brasserie Fondamentale :

Blonde, Ambrée, Blanche, IPA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





LE BRUNCH

PANCAKES BACON

11

Deux généreux pancakes fluffies surmontés d'un oeuf au plat plein air, de bacon grillé, de sirop d'érable Bio et de pickles d'oignon rouge. La Base ! *(Supp. avocat +2€)*

AVOCADO GAUFRE

13

L'incontournable gaufre salée garnie d'avocat, d'un oeuf poché plein air, de féta AOP, dukkah à la noisette et moutarde au miel. Ça glisse tout seul.

(Supp. saumon fumé +3€ ou bacon +2€)

OEUF BÉNÉDICTE

14

Pain toasté, oeuf poché plein air, sauce hollandaise twistée au piment de cayenne, accompagné au choix de bacon grillé ou de saumon fumé. Dinguerie !

(Supp. avocat +2€)

BACON EGG & SIDES

13

L'assiette des champions ! Oeuf au plat plein air, pain toasté, beurre d'échalotte, bacon grillé, champignons sautés, pommes de terre et légumes rôtis.

(Supp. avocat +2€, pain sans gluten +1€)

BUDDAH-BOWL

13

Salade complète et généreuse à base de mesclun et boulgour, accompagnée d'un oeuf au plat plein air, légumes rôtis, choux rouge mariné, avocat, féta AOP et herbes fraîches.

(Supp. saumon fumé +3€, bacon +2€)

FORMULE 21€

**Un plat du brunch + un dessert
+ une citronnade ou thé glacé
+ un café ou thé**

(Autre boisson chaude supp.+2€)





BUNS & FRIES

(uniquement du lundi au vendredi)

ANGUS BUN

16

Maxi steak Black Angus* de 150g lové dans un bun moelleux accompagné de cheddar affiné, pickles et sauce maison. Servi avec des frites de patate douce. C'est du sérieux !
(Supp. oeuf, bacon ou avocat +2€)

SALMON BUN

15

Bun maxi moelleux garni de cream cheese, de saumon fumé, d'oeufs brouillés, pickles d'oignons rouge et fines herbes. Servi avec des frites de patate douce. Trop frais !
(Supp. avocat +2€)

MORNING BUN

15

Bacon grillé, oeuf au plat, cheddar affiné, accompagnés de pickles et sauce maison, calé dans notre bun méga moelleux. Servi avec des frites de patate douce. Beaucoup mieux qu'un Mc Morning !
(Supp. avocat +2€)

*Black Angus: Née, élevée et abattue en Irlande





LES SIDES

Sweet Fries - 7

Frites de patate douce parsemées de féta AOP et d'herbes fraîches, accompagnées de sauce blanche à la menthe et au citron. (*Sans gluten*)

Fresh Salade - 5

Comme un bol d'air frais au milieu de ton brunch.
Un mélange de crudité et de mesclun bien assaisonnée.

Burrata à la truffe - 9

Pour jouer dans la cours des grands:
Une généreuse burrata de 150g à la truffe.

Velouté et granola - 8

Un joli velouté aux légumes de saison
et granola salé. Le side qui te prend dans ses bras
pour te faire un gros calin.





LES DESSERTS

FROMAGE BLANC GRANOLA

6

Un généreux bol de fromage blanc garni de granola au miel, noisettes, cacahuètes, amandes et fruits de saison

CARROT CAKE

6

Carrot cake aux noix et glaçage à la chantilly mascarpone. (Ici on le fait mieux que tout le monde)

DESSERT DE LA SEMAINE

6

FRENCH TOAST

7

Pain perdu à la fleur d'oranger et aux pistaches concassées. Tellement bon, tellement régressif !

PANCAKES SUCRÉS (au choix)

8

- Coulis caramel maison, pomme et crumble d'amande
- Coulis de chocolat maison, banane et noisette
- Sirop d'érable Bio et fruits de saison





COFFEE:

Ristretto	2	Latte	4
Espresso	2	Cappuccino	4
Allongé	2	Mocha	5
Americano	2,5	Chocolat chaud	4
Double espresso	3	Thé	3
Macchiato	4	Chaï et Matcha Latte	4,5
Dirty Chaï (Chaï latte + Espresso)	5,5		
 Iced Latte / Chaï / Matcha / Chocolat	5		
Supp. lait végétal soja ou avoine	+ 0,5		
Supp. Chantilly	+ 1		