

LES TARTINES

- **Copieuse tartine au levain - 5,90 €**
Pain grillé, beurre demi-sel et copeaux de chocolat Flamant d'Or.
Formule : 7,90 €
- **Tartine de brioche grillée - 6,50 €**
Brioche, beurre demi-sel et copeaux de chocolat Flamant d'Or.
Formule : 8,50 €

Formule avec thé, café, cappuccino, latte, latte glacé ou jus de fruits.

GÂTEAUX MAISON

- **Douceurs du jour**
Gâteau citron-pavot, brioche, cookies et autres créations.
Sélection et prix à voir directement au comptoir.
- **Autres assiettes gourmandes** - bientôt disponibles.

CITRONNADES MAISON

- **Menthe - 4,50 €**
Citron pressé, menthe et fleur d'oranger.
- **Gingembre - 4,50 €**
Tonique et légèrement épicée.
- **Pêche Romarin - 4,90 €**
Douce et délicatement parfumée.
- **Fraise Basilic - 4,90 €**
Fruitée et rafraîchissante.
- **Pastèque Menthe - 4,90 €**
Selon disponibilité de la pastèque.

BOISSONS FRAÎCHES

- **Infusion pétillante - 4,50 €**
Verveine-citron ou cerise-fleur de sureau.
- **Jus de fruits - 3,90 €**
Pomme · Pomme-framboise · Pomme-abricot
- **Jus d'hibiscus - 3,90 €**
- **Limonade - 3,90 €**
- **Eau gazeuse - 3,50 €**

CHOCOLATS CHAUDS

Toutes les recettes - 5,50 €
Chocolat fondu bean-to-bar, fabriqué sur place à partir de fèves de cacao pure origine.

- **Le Flamant d'Or 70 %**
Notre signature aux épices de Noël, chaleureuse et délicatement parfumée.
- **L'Intense 90 %**
Puissant, corsé et peu sucré, pour les amateurs de cacao intense.
- **L'Équilibré 70 %**
Doux, rond et généreux, avec toute l'intensité du cacao.
- **Banane Cannelle 70 %**
Gourmand et réconfortant, aux notes naturelles de banane et de cannelle.

CHOCOLATS GLACÉS

Toutes les recettes - 5,90 €
Préparées avec notre chocolat fondu bean-to-bar, fraîches et onctueuses.

- **Le Flamant d'Or 70 %**
Notre signature glacée aux épices de Noël, fraîche et délicatement parfumée.
- **L'Intense 90 %**
Puissant, très chocolaté et peu sucré.
- **L'Équilibré 70 %**
Rond, onctueux et intensément chocolaté.
- **Banane Cannelle 70 %**
Frais et gourmand, aux notes naturelles de banane et de cannelle.

Votre expérience : préparez votre chocolat chaud ou glacé avec le fouet, ou demandez-nous de le préparer au comptoir.

NOS THÉS - 4,00 €

- **Velours rosée**
Thé blanc, jasmin et pêche.
- **Matin blanc**
Thé blanc, goji, mûrier, rose et framboise.
- **Earl Grey**
Thé noir aux pointes blanches et à la bergamote.
- **Ceylan Torrington**
Thé noir rond et fruité, à la belle couleur rouge.
- **Chaperon rouge**
Thé noir aux fruits rouges et morceaux de framboise.
- **Sweet Spring**
Sencha, tournesol, mangue confite et abricot.
- **Touareg**
Thé vert Gunpowder et menthe douce.
- **L'Oriental**
Passion, pêche de vigne et fraises des bois.
- **Sencha Calida**
Fruits rouges, vanille et groseilles entières.
- **Amour du fermier**
Rooibos orange, pêche et mangue.
- **L'Aventurier**
Rooibos poire et cannelle.

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

Servis avec un carreau de chocolat Flamant d'Or.

- **Espresso - 2,00 €**
- **Cappuccino - 3,90 €**
- **Latte - 3,50 €**

CAFÉS GLACÉS

- **Ice latte - 4,00 €**
- **Moccaccino glacé - 5,50 €**
- **Cold brew - 3,50 €**

INFUSIONS FROIDES DE CACAO

Chaque recette - 4,00 €

Coques de cacao infusées à froid : une boisson légère et désaltérante, aux notes naturellement chocolatées.

- **Zeste citron-orange**
Vive, fraîche et délicatement acidulée.
- **Orange-cannelle**
Ronde, parfumée et doucement épicée.