

TORRÉFACTION
PERLA • NEGRA

espresso bar

Nous t'invitons à choisir ton espresso au bar parmi nos 5 cafés différents.

ESPRESSO	2 €
ALLONGÉ	2 €
DOUBLE	3 €
COFFEE FLIGHT	5 €

Un voyage gustatif à travers une sélection de 3 espresso au choix

Supplément : extra shot (+1 €)

milk

MACCHIATO	3 €
CAPPUCCINO	3,5 €
FLAT WHITE	4,5 €
LATTE	4 €
MOCACCINO	5 €

MATCHA LATTE	4,5 €
CHAÏ LATTE	4,5 €

Supplément : lait d'avoine (+0,5 €)

cold

JUS DE FRUIT BIO 3,5 €

orange / pomme
/ pomme - pêche - abricot

KOMBUCHA 4,5 €

framboise - rose / passion - vanille
/ citron vert-menthe

EAU DE COCO 4,9 €

LATTE GLACÉ 5 €

MATCHA LATTE GLACÉ 5 €

THÉ GLACÉ 5 €

hot

MATCHA 4 €

DIRTY CHAÏ 5 €

CHOCOLAT CHAUD 4 €

THÉ OU INFUSION 1P / 2P 4 € / 6 €

CASCARA 4 €

Une infusion délicate préparée à partir de la peau séchée des cerises de café

brew bar

V60 6 €

Une extraction douce des saveurs qui révèle les arômes délicats du café

CAFÉ FILTRE 3,5 €

Supplément : pot à lait (+1 €)

Si tu ramènes ta tasse
ou si tu es étudiant

-15%

@PERLANEGRAROASTERS
PERLANEGRAROASTERS.COM

food

SALÉ

TOUS LES JOURS | 9H - 16H

EGG'N'CHEESE BURGER 9€

Bun brioché, œufs brouillés aux herbes, fromage fondant, sauce piquante secrète, confiture d'oignons et pickles

+ *bacon millionnaire* 3€

AVOCADO TOAST 9€

Guacamole au citron et épices, cream cheese, jeunes pousses, herbes, fruits et pickles

+ *œufs brouillés* 2€

+ *bacon millionnaire* 3€

+ *saumon gravlax* 4€

ŒUFS À LA COQUE 6€

Deux œufs à la coque servi avec des tranches de fromage du moment et mouillettes à la crème aigre aux herbes

SUCRÉ

TOUS LES JOURS | 9H - 17H

BRIOCHE PERDUE 9€

Brioche façon pain perdu avec crème fouettée, fruits du moment, granola et sirop d'érable

+ *sauce chocolat-noisettes* 3€

GRANOLA MAISON 7€

Fromage blanc, granola maison, fruits de saison, sirop d'agave ou miel

TARTINE PB&B 4€

Tartine de beurre de cacahuète, banane, granola maison, sirop d'agave ou miel

Retrouvez plus de propositions sucrées en vitrine directement au bar

FORMULES

PETIT DÉJEUNER 12€

8H30 - 11H30

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUIT BIO

VIENNOISERIE OU MADELEINE

GRANOLA

BRUNCH 25€

10H30 - 16H

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUIT BIO

VIENNOISERIE OU MADELEINE

PLAT SALÉ AU CHOIX

PLAT SUCRÉ AU CHOIX

Boisson chaude : version glacée (+1€), lait d'avoine (+0,5€)

Plat salé : bacon millionnaire (+3€), œufs brouillés (+2€), saumon gravlax (+4€)

Plat sucré : sauce chocolat-noisette (+3€)

été

YUZUNADE

4,5 €

Jus de yuzu, miel et romarin
servi glacé

NITRO COLD BREW

4,5 €

Café infusé à froid puis azoté
servi pression et froid

CASCARA TONIC

4,5 €

Peau et parche de cerise de café infusée
(cascara), jus de citron, sucre complet,
tonic et glaçons

SUNDAE SUMMER BANGER

4,5 €

Glace au yaourt façon gelato, cacahuètes,
confiture de lait, copeaux de chocolat
et fleur de sel

thés

une personne 4 €

deux personnes 6 €

THÉ NOIR

GRAND KUNMING

notes florales, acidulées
et légèrement cacaotées

EARL GREY IMPÉRIAL

bergamote et bourgeons de thé blanc

SOUFFLE DU DRAGON

agrumes, épices, pomme, poivre rose

THÉ VERT

MONTAGNE JAUNE

agrumes, citron vert, gingembre

FLEUR BLANCHE

abricot, jasmin

SENCHA FUKUJU

délicatement iodé, végétal
avec des notes de noisette

THÉ BLANC

L'AMOUR EN CAGE

bouquet fleuri, fruits de la passion

THÉ OOLONG

MILKY OOLONG

TEMPLE DE LA LUNE

groseille, rhubarbe, mauve

INFUSION

DOUCEUR D'HIVER

rooibos, honeybush, fleurs,
notes de miel, doux, fruité

SOUS LES OLIVIERS

verveine citronnelle, cannelle, romarin,
lavande, feuille d'olivier, thym, tilleul

CASCARA

Une infusion délicate préparée à partir
de la peau séchée des cerises de café

EAU DE FRUITS

JARDIN FLEURI

pomme, poire, fraise,
framboise, bouquet fleuri

