

LA CARTE DES BOISSONS FROIDES

LES EAUX :

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • Sirop à l'eau de source
(banane-kiwi, myrtille, citron, grenadine, menthe à l'eau, fruit de la passion) | 250ml | 2,50€ |
| • San Pellegrino | 500ml | 3,50€ |
| • Perrier | 300ml | 3,00€ |
| • Eau Minérale Naturelle Solan de Carras | 330ml | 2,50€ |

FRAIS AVEC BULLES :

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • San Pellegrino orange-grenade | 330ml | 3,50€ |
| • Diabolo (limonade+sirop)
(banane-kiwi, myrtille, citron, grenadine, menthe à l'eau fruit de la passion, violette ou bubble gum) | 330ml | 4,00€ |
| • Limonade Matcha (limonade au thé Matcha) | 330ml | 5,00€ |
| • Coca-cola | 330ml | 4,00€ |
| • Orangina | 330ml | 4,00€ |
| • Limonade | 330ml | 3,50€ |
| • Schweppes Indian Tonic | 330ml | 4,00€ |
| • Schweppes Agrumes | 330ml | 4,00€ |
| • Symples Détox* (infusion pétillante, sureau, sauge, pomme) | 330ml | 5,50€ |
| • Symples Énergisante* (infusion pétillante romarin, menthe, thym, caféine) | 330ml | 5,50€ |
| • Symples Relaxante* (infusion pétillante lavande, cerise, verveine) | 330ml | 5,50€ |

FRAIS SANS BULLE :

- | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • Cacolac (lait chocolaté) | 250ml | 4,00€ |
| • Lipton Ice Tea | 330ml | 4,00€ |
| • Jus de Pamplemousse (Vergers de Manse) | 250ml | 5,00€ |
| • Americano glacé (double espresso, glaçons, eau de source) | 200ml | 4,00€ |

• Aloe Vera Drink (avec pulpe d'aloé vera)	250ml	5,00€
• Smoothie Maison (mangue-banane-kiwi)	250ml	4,70€
• Thé glacé Maison	250ml	4,00€

LES LATTES ET CAFÉS LATTES :

• Frappé Fruits Rouges (lait de vache ou avoine, purée de fruits, épaississant - contient des protéines d'origine animale)	250ml	5,50€
• Frappé Pêche (lait de vache ou avoine, purée de fruits, épaississant - contient des protéines d'origine animale)	250ml	5,50€
• Blue Latte (lait avoine ou vache, spiruline bleue*, sucre de betterave*, noix de coco*, gingembre*, sumac sauvage)	250ml	5,50€
• Iced Black Latte (lait avoine ou vache, sucre de betterave*, cannelle*, charbon actif végétal*, hojicha*, poivre noir*, gingembre*)	250ml	5,50€
• Iced Purple Latte (lait avoine ou vache, sucre de betterave*, patate douce violette, ube violet*, vanille Bourbon de Madagascar)	250ml	5,50€
• Iced Latte Matcha (espresso, lait froid avoine ou lait, matcha et sirop matcha)	250ml	5,80€
• Iced Latte Vanille (double espresso, lait froid avoine ou vache, sirop Monin)	250ml	5,80€
• Iced Latte Myrtille (double espresso, lait froid avoine ou vache, sirop Monin)	250ml	5,80€
• Iced Latte Pop Corn (double espresso, lait froid avoine ou vache, sirop Monin)	250ml	5,80€
• Iced Latte Spéculoos (double espresso, lait froid avoine ou vache, sirop Monin)	250ml	5,80€
• Iced Latte Nature (double espresso, lait froid avoine ou vache)	250ml	5,00€

Le café utilisé est un café de spécialité. (100%Arabica) *= issu de l'agriculture biologique Prix TTC service compris

Chat'Alors !!! LA CARTE DES BOISSONS CHAUDES

AVEC CAFÉINE:

prix TTC service compris

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • Espresso (café de spécialité) | 30ml | 2,20€ |
| • Double Espresso (café de spécialité) | 60ml | 3,50€ |
| • Américano dit café allongé - (café de spécialité) | 60ml | 3,00€ |
| • Double Américano (Double Espresso + 2 Volume d'eau chaude) | 120ml | 4,00€ |
| • Cappuccino (Espresso+lait mousseux) | 180ml | 4,50€ |
| • Café au lait (Espresso+lait chaud) | 180ml | 4,50€ |
| • Latte Macchiato (lait chaud vache ou avoine + espresso+lait mousseux) | 450ml | 5,50€ |
| • Pop Corn ou Spéculoos ou Pain d'Épices Latte Macchiato
(mêmes ingrédients + sirop Monin PopCorn ou Spéculoos ou pain d'épices) | 450ml | 6,00€ |

AVEC THÉINE :

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • Black Latte (lait, sucre de betterave*, cannelle*, charbon actif végétal*, hojicha*, poivre noir*, gingembre*) | 250ml | 5,50€ |
| • Chai (Vegan et Bio :Thé noir*, sirop de datte*, sirop d'agave*, poivre*, gingembre frais*, cannelle*, cardamome verte*, anis étoilé*, clou de girofle*, vanille*) | 330ml | 4,50€ |
| • Chai Latté (mêmes ingrédients + lait chaud de vache avoine ou coco) | 330ml | 5,50€ |
| • Thé vert Menthe (Dammann Frères) | 300ml | 3,70€ |
| • Thé vert Jasmin (Dammann Frères) | 300ml | 4,00€ |
| • Thé vert Nuit à Versailles (Dammann Frères bergamote-kiwi) | 300ml | 4,00€ |
| • Thé noir Jardin Bleu (Dammann frères fraise-rhubarbe) | 300ml | 4,00€ |
| • Thé noir Earl Grey (Dammann Frères) | 300ml | 4,00€ |
| • Thé Pu Erh (Dammann Frères Bergamote-Orange) | 300ml | 4,00€ |

AUTRES BOISSONS CHAUDES :

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| • Pink Latte (Lait, sucre de betterave*, poudre de betterave*, cacao) | 250ml | 5,50€ |
| • Hot Blue Latte (lait , spiruline bleu*, sumac sauvage, sucre de betterave*, noix de coco*, gingembre*) | 250ml | 5,50€ |
| • Purple Latte (Lait, sucre de betterave*, patate douce violette*, ube violet*, vanille Bourbon de Madagascar) | 250ml | 5,50€ |
| • Chocolat Chaud (lait d'avoine ou de vache) | 320ml | 4,00€ |
| • Minty Choco (chocolat chaud lait de vache ou avoine et sirop de menthe) | 320ml | 4,00€ |
| • Chocolat chaud Lait de coco | 320ml | 4,50€ |
| • Le Gourmand (chocolat chaud, sirop de vanille, chantilly, brisures de daim) | 320ml | 5,50€ |
| • Le Cocooning (chocolat chaud, sirop pain d'épices, chantilly, brisures de spéculoos) | | 5,50€ |

- Rooibos de Noël (Dammann Frères) 300ml 4,00€
- Infusions cultivées et récoltées à la main en Touraine 300ml 4,00€
(5 choix - détail des ingrédients page suivante)
- Infusion d'Ortie ou de Sauge 300ml 4,00€

* = issu de l'agriculture biologique

COMPOSITION DES INFUSIONS (cultivées et récoltées à la main en Touraine)

- Magie Bleue (Reine des prés, menthe poivrée, mauve mauritanienne, bleuet)
- Infusion L'Aurore (Menthe bergamote, romarin, basilic citron, bleuet)
- Infusion La Savoureuse (Pomme, orange, camomille, verveine citronnelle, mélisse, tilleul, ortie, bleuet, rose, lavande)
- Infusion Hora (Thym citron, cynorhodon, basilic thaï, menthe verte, origan, lavande)
- Infusion Nouveau Départ (Artichaut, menthe poivrée, sureau, ortie, romarin, écorce de citron bio)
- Infusion La Romantique (Sureau, romarin, armoise commune, géranium rosat, rose)

LA CARTE DES PLATS SALÉS

Quantité limitée - réservation conseillée par SMS au 06 68 53 96 59
ou sur place - Fait maison

Option 1: Formule à 14.50€

Patate douce confite, crème onctueuse et son mélange de graines

ou

Carpaccio de betterave et son mélange de graines

+

Plat au choix (à choisir parmi ceux de la carte ci-dessous)

Option 2 : Plat à la carte

- **Quiche “Chaleureuse” et sa salade composée** **10.50€**
(quiche sans pâte au poireau, fromage de chèvre, curcumin)
servie avec sa salade composée et sa vinaigrette maison à l’huile d’olive ou noix
- **Le Plat Chaud du Jour** **10,50€**
Une nouvelle proposition chaque semaine selon la météo et l’inspiration
- **Bruschetta Pizzetta et sa salade composée** **10,50€**
(Pain à bruschetta, champignons frais, sauce provençale, fromages, aromates)
servie avec sa salade composée et sa vinaigrette maison à l’huile d’olive ou noix
- **Bagel “Fish and Cat” et sa salade composée** **10,50€**
(Pain brioché, truite fumée, concombre, salade, chou rouge, crème, citron, aromates)
servie avec sa salade composée et sa vinaigrette maison à l’huile d’olive ou noix
- **Quiche “Chaleureuse” petite faim (servie sans salade)** **5,90€**
- **L’assiette de fromages** **5,50€**
3 parts de fromage, salade et fruits secs.

LA CARTE DES PLATS SUCRES

Prix TTC service compris

- **Gâteau Cho-coco (recette vegan)** **4,90€**
(recette **vegan** , chocolat, huile et lait de coco, contient des flocons d'avoine et des amandes)
- **Gâteau cho-coco et sa boule de glace ou sorbet** **6,90€**
(parfum au choix)
- **Fondant au chocolat (gâteau sans gluten)** **4,90€**
(gâteau fondant au chocolat **sans gluten**, 70% cacao, façon déstructurée, oeuf, sucre, beurre et fleur de sel)
- **Fondant au chocolat et sa boule de glace ou sorbet** **6,90€**
(parfum au choix)
- **Verrine Pomme/Spéculoos** (compote pomme cannelle, fromage blanc et mascarpone, brisures de spéculoos) **4,90€**
- **Skyr Bowl au Muesli** (skyr nature, mélange de céréales et fruits secs, confiture ou sucre ou miel ou sirop d'érable) **4,70€**
- **Crumble aux pommes** **4,90€**
(et sa quenelle de glace vanille ou sorbet poire)
- **Pop Corn caramélisés** (35g) **3,00€**
- **Petite assiette de Fruits secs** (100g) **3,00€**
(amandes, raisins, cranberry, chips de banane, baies de goji)
- **Coupe des glaces et sorbet à la page suivante**
(fraise, vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, sorbet poire, sorbet fruit de la passion)

Chat'Alors !!!! La Carte des Glaces

- **La Coupe Bella :** **5,50€**
Glace Vanille, sauce caramel, chantilly,
pop corn caramélisé
- **La Coupe Biscotte :** **5,50€**
Glace Fraise, sauce fraise, chantilly,
bonbon fraise tagada
- **La Coupe Miaoutra :** **5,50€**
Glace Chocolat, sauce chocolat-noisette,
chantilly, bonbon banane
- **La Coupe Velouté :** **5,50€**
Glace Pistache, sauce chocolat-noisette,
chantilly, bonbon dragibus
- **La Coupe Yuto :** **5,50€**
Glace Rhum-Raisin, sauce caramel, chantilly,
brisures de Daim
- **Sorbet Fruit de la passion (vegan)** **4,50€**
(supplément topping 0,50€ chantilly 0,50€ assortiment bonbons)
- **La Coupe chaton (enfant jusqu'à 8 ans)** **3,50€**
1 boule + chantilly + topping au choix