

Le Pont Traversé

PARIS 6ÈME

PLATS

Suggestions du jour à l'ardoise

Assiette petit-déjeuner	19
Oeuf, bacon, champignon, toast, mesclun et graines	
Egg Sandwich	19
Oeuf, bacon, oignons caramélisés & crème de cheddar	
Avocado toast LF V	16,50
Gomasio, pickles, ciboulette & huile d'ail	
Soupe du jour LF	10
Croque poulet cheddar & salade	14,50
Quiche au choix & salade	16
Lorraine ou Saumon Épinard	
Bagel saumon	19
Pommes de terre ou salade verte	
Veggie Bowl LF V	20
Sauté de légumes de saison	
Lasagnes du jour & salade	19,50
Menu enfant	15
Croque poulet cheddar, pommes grenailles & cookie	

SIDES

Oeuf: au plat / brouillé / dur	2,50
Saumon	5,50
Pommes grenailles aux herbes	5,50
Avocat	5,50
Bacon rôti	5,50

DESSERTS

Fruits de saison, yaourt de brebis, miel au matcha	8,50
Granola matcha, cranberry & yaourt coco LF V	9
Chia, crème de coco & fruits de saison LF V	8,50
Brioche toastée, beurre de cacahuètes & banane fraîche	10
Brioche perdue aux amandes	7
Pain toasté, beurre & confiture	7,50
Scones x2, confitures ou philadelphia	9
Pain au chocolat LF	2,90
Croissant LF	2,60
Tarte de saison	9
Gâteau crémeux au chocolat LF	10
Cake: marbré LF /carotte /chocolat V / banane LF /Citron LF	6,50
Donut: matcha LF / chocolat-caramel / sucre LF	5
Financier	4
Cookie (option vegan) LF V	4
Brownie au chocolat LF	6,50
Cinamon Roll	6
Cheesecake	9
Mousse au chocolat	8

BY **NOGLU**

LF Lactose Free V Vegan

PAINS ET PÂTISSERIES SANS GLUTEN BY NOGLU
INGRÉDIENTS D'ORIGINE BIOLOGIQUE ET D'AGRICULTURE RAISONNÉE
PRIX NET TTC, SUR PLACE, SERVICE COMPRIS

Le Pont Traversé

PARIS 6ÈME

BOISSON CHAUDES

Espresso / Allongé	3	Thés	6
Double Espresso	5,00	Earl Grey / Rooibos / Vert Sencha / Genmaïcha	
Noisette	3,80	Infusion by l'Infuseur	6
Flat White	6,20	Détox : pomme, citronnelle, hibiscus, ortie, maté, cassis	
Latte	6	Calme : honeybush, écorces d'orange, citronnelle, verveine	
Café filtre	5,50	Sup. lait végétal	+0,70
Chocolat chaud`	6,80	Amande / soja / d'avoine	
Chai Latte	6,80		
Golden Latte	6,80		
Matcha Latte	6,80		

BOISSON FROIDES

Jus frais pressé à froid du jour	7,50
Jus pressé minute : orange / pamplemousse	7,50
Smoothie du jour	8
Shot citron, curcuma, gingembre	5,5
Eau Celtic : plate / gazeuse	3,50
Thé glacé maison	6,50
Citronnade gingembre	6
Iced Matcha Latte	7
Iced Coffee Latte	6,50
Iced Chai Latte	7

ALCOOL

Bière blonde « Les Bérêts en Mousse »	7
Vin au verre : rouge / blanc / rosé	7
Vin blanc « Tête Blanche » Bio, Loire (bouteille)	38
Vin rouge « Tête Red » Bio, Loire (bouteille)	38
Vin rosé « Hors Série N°1 Cazaban » Bio, Pays d'Aude (bouteille)	38
Champagne Brut Comte Hugues de la Bourdonnaye (bouteille)	56
Coupe de Champagne Brut Comte Hugues de la Bourdonnaye	12
Spritz	10
Mimosa	12

BY **NOGLU**

LF Lactose Free V Vegan

PAINS ET PÂTISSERIES SANS GLUTEN BY NOGLU
INGRÉDIENTS D'ORIGINE BIOLOGIQUE ET D'AGRICULTURE RAISONNÉE
PRIX NET TTC, SUR PLACE, SERVICE COMPRIS