

Culottée

BOÉTIE - SAMEDI

Chez Culottée, la cuisine est faite maison avec ♥ et des produits frais.

Toutes nos pâtisseries sont disponibles au comptoir.

Croissant de chez notre boulanger. Fermeture de la cuisine à 14h30

PETIT-DÉJEUNER

ENVIE SUCRÉE

Granola bowl	8 €
Granola maison à la cacahuète, yaourt grec, fruits frais	
Brioche perdue	12 €
Compotée fraises et rhubarbe, fraises et chantilly ou Bananes & caramel beurre salé	
Pancakes sucrés	11 €
Compotée fraises et rhubarbe, fraises et chantilly ou Bananes & caramel beurre salé	
Croissant au beurre	2,5 €
Scone, beurre, confiture	4 €

ENVIE SALÉE

Pancakes salés	13 €
Avec oeufs brouillés et bacon	
Oeufs Brouillés	10 €
Pain nordique, oeufs crémeux, cream cheese	
Croissant oeuf brouillés	12 €
Croissant au beurre artisanal, cream cheese, oeufs brouillés crémeux, roquette	
Croissant avocat	14 €
Croissant au beurre artisanal, avocat, épices, feta et pickels d'oignons	
Supplément, oeuf brouillé, avocat, bacon	+ 2 €
Supplément saumon fumé	+ 3 €

BRUNCH FRENCHIE

28 €

Jus d'orange, citronnade maison au gingembre ou thé glacé pêche de vigne

Jus pressé du moment +2 €

Boisson chaude au choix

Scone & confiture maison

Granola à la cacahuète, yaourt et fruits frais

Croissant salé

- Avocat, épices, feta et pickels d'oignons
- Oeufs brouillés, cream cheese, roquette

Supplément avocat, bacon ou saumon fumé +3€

Pâtisserie au choix sur le comptoir

ou Grande brioche perdue fraise ou caramel/banane + 4 €

ou

Pancake fraises ou caramel/banane +4 €

BRUNCH BOÉTIE

27 €

Jus d'orange, citronnade maison au gingembre ou thé glacé pêche de vigne

Jus pressé du moment +2 €

Boisson chaude au choix

Granola à la cacahuète, yaourt et fruits frais

Pancakes salés

- Avocat, épices, feta et pickels d'oignons
- Oeufs brouillés, cream cheese, roquette

Supplément avocat, bacon ou saumon fumé +3€

Pâtisserie au choix sur le comptoir

ou

Grande brioche perdue fraise ou caramel/banane + 4 €

ou

Pancake banane caramel +4 €

Tarifs TTC - Service inclus



Culottée

BOÉTIE - SAMEDI

Chez Culottée, la cuisine est faite maison avec ♥ et des produits frais.
Toutes nos pâtisseries sont disponibles au comptoir.
Croissant de chez notre boulanger.

BOISSONS

Espresso	2,5 €	Mug de thé «Le Parti du thé»	4,5 €
Americano (double shot + eau)	3,5 €	Voir la carte des thés	
Noisette	3 €	Infusion maison	4,5 €
Latte	5 €	Menthe fraîche ou citron, miel et gingembre	
Cappuccino	4,5 €	Jus d'orange pressé - 30 cl	4,5 €
Mocha	6 €	Citronnade maison - 30 cl	4 €
Supplément lait d'avoine, amande, soja + 0,5 €		Thé glacé maison - 30 cl	3,5 €
Shot supplémentaire + 1 €		Eau minérale plate ou gazeuse - 50 cl	2,5 €
Version glacée +0,5 €			
Flat white	5,5 €	Jus frais du jour - 25 cl	5 €
Chocolat chaud maison	5,5 €	Demandez nous la recette du moment !	
Matcha latte	6 €		
Lait d'avoine et matcha			
Chaï latte	5,5 €	Smoothie	6 €
Lait d'avoine, mélange d'épices chaï, cannelle		Bonne mine	
Golden latte	5,5 €	Açaï, myrtille, framboise, banane, jus de pomme	
Lait d'avoine, curcuma, cannelle, gingembre, poivre		Feel good	
Boisson chaude du moment		Mangue, passion, banane, acérola, jus de pomme	
Demandez nous !		Bonne humeur	
Sirop artisanal +0,5 €		Kiwi, ananas, menthe, banane, spiruline, jus de pomme	
Vanille, caramel, noisette, coco, cookie			

Les Thés

Thé noirs

DARJEELING

Fleuri (fleurs blanches). Une récolte très ronde et gourmande.

SOLNYCHKA

Thé russe aux sept agrumes . Très frais

FLOWERS

Thé noir à la rose, jasmin, magnolia et une pointe d'agrumes

Rooibos

SURFEURS ROUGES : Un beau rooibos sud africain et ses notes vanillées, associé aux saveurs de fruits exotiques et aux fruits rouges. Naturellement sans théine

Thé verts

LE PARFUM

Thé vert à la rhubarbe, cerise, fraise et figue. Fruité et intense

ESSAOUIRA :

Un mélange de thé vert à la menthe avec de la rose et des fleurs d'oranger

GENMAICHA :

Thé vert japonais, un mélange de bancha aux feuilles larges, de riz grillé et de maïs soufflé. Rafraîchissant et désaltérant.

PÊCHE DE VIGNE :

Délicieusement désaltérant

Tarifs TTC - Service inclus



Culottée

BOÉTIE - SATURDAY

Welcome to Culottée café Boétie !
In our coffee shop, everything is homemade with ♥ with fresh ingredients.
All our cakes are available at the counter.
Croissant from our baker. Our kitchen close at 14h30.

BREAKFAST

SWEETS

Granola bowl Homemade granola, yogurt and fresh fruits, honey granita	8 €
French toast Strawberries & rhubarbe puree , fresh strawberries, whipped cream & almonds or Bananas & salted butter caramel	12 €
Pancakes Strawberries & rhubarbe puree , fresh strawberries, whipped cream & almonds or Bananas & salted butter caramel	11 €
Butter croissant	2,5 €
Scone, butter & homemade jam	4 €

SAVORIES

Pancakes Scrambled eggs & bacon	13 €
Scrambled eggs Black bread, creamy eggs, & cream cheese	10 €
Croissant with eggs All-butter croissant, scrambled eggs, cream cheese & zaatar	12 €
Croissant avocado All-butter croissant, avocado, spices, feta & onion pickels	14 €
Extra scrambled eggs, avocado, bacon +2 € Extra smoked salmon +3€	

BRUNCH FRENCHIE

28 €

Orange juice, lemonade or iced tea
Juice of the day + 2€

Hot drink of your choice

Scone & homemade jam

Peanut granola, yogurt & fresh fruits

Croissant :

- scrambled eggs, cream cheese, zaatar
- Avocado, spices, feta & onion pickels

Extra avocado, bacon or smoked salmon +3€

Cake of choice from the counter
or
French toast strawberries or banana/caramel + 4 €
or
Pancake strawberries or banana/caramel +4 €

BRUNCH CULOTTEE

27 €

Orange juice, lemonade or iced tea
Juice of the day + 2€

Hot drink of your choice

Peanut granola, yogurt & fresh fruits

Pancakes:

- scrambled eggs, cream cheese, zaatar
- Avocado, spices, feta & onion pickels

Extra avocado, bacon or smoked salmon +3€

Cake of choice from the counter
or
French toast strawberries or banana/caramel + 4 €
or
Pancake strawberries or banana/caramel +4 €

Tarifs TTC - Service inclus



Culottée

BOÉTIE - SATURDAY

Welcome to Culottée café Boétie !
In our coffee shop, everything is homemade with ♥ with fresh ingredients.
All our cakes are available at the counter.
Croissant from our baker.

Espresso, allongé	2,5 €	Tea cup «Le Parti du thé»	4 €
Americano (double shot + water)	3,5 €	Check our tea menu	
Noisette	3 €	Homemade infusion	4,5 €
Latte	5 €	Lemon, honey & ginger	
Cappuccino	4,5 €	Fresh orange juice - 30 cl	4,5 €
Mocha	6 €	Homemade lemonade - 30 cl	4 €
Flat white	5,5 €	Homemade iced tea - 30 cl	4 €
Oat, almond or soy milk+ 0,5 €		Sparkling or still water - 50 cl	2,5 €
Extra shot + 1 €		Coca-Cola Zéro - 50 cl	3,5 €
Iced + 0,5 €			
Sirup +0,5 €			
Homemade hot chocolate	5,5 €	Cold pressed juice - 30 cl	5 €
Matcha latte	6 €	Cucumber, apple & ginger	
Oat milk & matcha			
Chaï latte	5,5 €	Our smoothies	6 €
Oat milk, chaï spices, cinnamon		Bonne mine	
Golden latte	5,5 €	Açaï, strawberries, raspberries, banana, apple juice	
Oat milk, turmeric, cinnamon, ginger, pepper		Feel good	
Artisanal sirup + 0,5€		Mango, passion fruit, banana, apple juice	
Vanilla, almond, caramel, hazelnut, cookie, coconut..		Bonne humeur	
		Kiwi, pineapple, mint, apple juice	

Our tea

Black tea

DARJEELING

Flowery, white flowers.

SOLNYCHKA

Russian tea with seven citrus. Very fresh.

FLOWERS

Black tea with rose, jasmine, magnolia & a touch of citrus

Rooibos

SURFEURS ROUGES

A nice rooibos from south africa with vanilla, exotic fruits and red fruits. Contains no theine

Green tea

LE PARFUM

Green tea with rhubarb, cherry, strawberries and figs. Fruity and intense.

ESSAOUIRA :

A blend of green mint tea with rose flower and orange blossom.

GENMAICHA :

Japanese green tea, a blend of bencha leaves, puffed rice & corn. Very refreshing.

PÊCHE DE VIGNE :

Deliciously thirst-quenching, thirst-slaking

Tarifs TTC - Service inclus

