

Boissons chaudes

Service au comptoir

Chocolat Chaud

A l'ancienne, cuit à la casserole

5,50€

Cafés

Café arabica d'intensité 7 sur 10, grain entier, Bio, rond et équilibré. Boissons végétales bio : amande, noisette, avoine.

Espresso	1,70€
Double Espresso	2,50€
Allongé	2€
Café Latte	4,80€
Cappuccino	3,80€

Infusions Tiges

Fleur de Lavande en tige 4,50€

La fleur de lavande bio & sauvage promet un goût doux et diffuse une couleur bleue d'une rare profondeur. On l'appelle d'ailleurs « thé bleu » car sa couleur lui est très spécifique. Elle surprend par ses notes florales et très naturelles en seconde bouche. Sa texture de velours caresse le palet pour une sensation de douceur et de volupté totale. On se sent détendu au milieu d'un champ tout bleu.

Thym Bio en tige 4,50€

Aromatique, le thym bio & sauvage est bien connu pour son goût puissant et provençal. C'est aussi une infusion excellente. Sa robe délicatement vert-jaune et son goût herbacé en font une bouffée d'air frais et pur pour les citadins. La plante qui pousse sur les coteaux provençaux au-delà d'être rafraîchissante, est extrêmement agréable : le thym vous veut du bien.

Sauge de montagne Bio en tige 4,50€

La sauge de montagne bio & sauvage est très aromatique et tient longtemps en bouche. Son goût porterait presque sur la noisette, s'il n'était pas plus âcre et fleuri. La sauge est le compagnon idéal des longues journées d'hiver au coin du feu. Elle est incandescente et délicate. Elle sait se diffuser doucement en bouche, et prend toute sa puissance lorsque la gorgée s'estompe, pour y laisser quelques notes un peu terreuses et douces.

Supplément boisson végétale

1€

Thés

Thé noir Massala Chaï 3,80€

En Inde, "Masala Tchai" signifie "thé au lait et aux épices". Ce thé donne une tasse cuivrée et onctueuse relevée par les épices traditionnelles indiennes... La chaleur enivrante des épices transporte corps et esprit dans un doux voyage au royaume sensuel des saveurs orientales. Supplément lait végétal +0,50€

Thé noir Earl Grey 3,80€

Une saveur classique d'une remarquable délicatesse. La subtilité et la fraîcheur de la bergamote s'associent à merveille avec ce délicieux thé de l'Himalaya pour créer un mélange équilibré et raffiné qui ravira les amateurs d'Earl Grey.

Thé vert menthe 3,80€

Évoquant la douceur d'une pause au cœur de la médina, ce thé vert à la menthe est une boisson conviviale par excellence. Préparé à l'occidentale ou de manière traditionnelle, il est rafraîchissant et très digeste, idéal à partager en famille ou entre amis.

Thé vert Jasmin 3,80€

Ce thé est la rencontre d'une fleur reine à la saveur délicate et veloutée et d'un thé vert de Chine doux et parfumé.

Thé blanc poésie d'hiver 3,80€

À l'image d'une poésie dont les rimes réchauffent l'âme au cœur de l'hiver, cette recette de thé blanc égrène savoureusement ses notes d'agrumes et de fève tonka sur le palais.

Thé vert Sencha Japon 3,80€

Le Sencha est le thé le plus populaire du Japon. Savoureux et digeste, son parfum et son goût végétal sont caractéristiques des thés verts japonais. Il imprègne gentiment le palais et peut se boire à tout moment de la journée. Riche en vitamines et en oligo-éléments, il se consomme aussi pour ses bienfaits « santé ».

Rooibos Nature 3,80€

Le Rooibos (*Aspalathus linearis*) prospère uniquement à 900 m sur les hauteurs des plateaux d'Afrique du Sud (Cederberg). Cette boisson est très digeste, riche en sels minéraux et oligo-éléments, elle ne contient pas de théine et très peu de tanins. Agréable et saine, c'est l'infusion idéale de tous les instants, pour petits et grands.

Boissons Fraîches

à emporter
- 10%

Eau

Sources Carola est une eau de source faiblement minéralisée provenant de Ribeauvillé en Alsace. Plate ou gazeuse.

3€

Sodas

4€

La Mortuacienne est une marque de limonade artisanale. Elle est produite par l'entreprise Rième depuis sa création en 1921 par Marcel-Alcide Rième. Elle tient son nom des habitantes de la ville de Morteau, dans le Haut Doubs.

Limonade
Cola
Citron

Bières sans alcool

Brooklyn Special Effects (0,4%)

6€

Une bière blonde houblonnée avec un arôme piquant inattendu et une finale agréablement amère. La bière tire sa douceur dorée d'un houblonnage à cru avec les houblons Citra et Amarillo, une technique rarement utilisée dans les brasseries sans alcool.

Punk AF Brewdog IPA (0,5%)

6€

Les arômes juteux de fruits tropicaux se mêlent à la perfection aux notes d'herbe et de pin sur une base maltée robuste.

Kôso ?

Kôso signifie enzyme en japonais. Il s'agit d'un sirop enzymatique de fruits, c'est-à-dire un sirop créé non pas par la cuisson, mais par l'action de ferments. Le résultat ? Un sirop cru qui a conservé les vitamines et principes actifs des ingrédients utilisés. Merci à l'action de la fermentation, garante de notre microbiote intestinal et de notre immunité !

Kôso à l'eau

4€

Kôso et carola plate

Kôso diablo

4€

Kôso et limonade Mortuacienne

Kôso pétillant

4€

Kôso et carola pétillante

Kôso Latté froid

4,60€

Kôso et boisson amande fraîche

Kôso Latté chaud

4,80€

Kôso et boisson amande chaude

Jus de rêve

Orange bio

4,50€

Abricot bio

4,50€

Milkshake

Boule de glace végétale, crème

6€

végétale, lait amande, noisette ou avoine, secoué juste comme il faut.

Bellini 0%

8€

Bellini est un cocktail pétillant sans alcool de conception unique composé d'un mélange d'essence de prosecco sec, d'amers aromatiques et de saveur de pêche sucrée.

Service au
comptoir



Pâtisseries

Salon de thé :
midi - 18h

Entremet individuel

Disponible en vitrine, suivant la production du jour.

Grand format

Sur commande, renseignement au comptoir

Tartelettes

Disponible en 6 parts sur commande.

30€

Chocohuète SG

5€

Sablé, beurre de cacahuète, ganache chocolat.

Citron yuzu SG

Sablé, crème citron yuzu, guimauve.

Banoffee

Spéculos, caramel au miso, banane, chantilly, noix de pécan.

Ecureuil

Spéculos, beurre de cacahuète, caramel au miso, méli mélo de noix.

Chocophile

Brownie caramel ou cacahuète SG

4,50€

6 parts

28€

Millionaire cookie cup SG

5,50€

Sablé, chocolat, caramel au miso, noisettes.

Buttercup SG

7€

Chocolat 72% caramel au miso, noix de pécan

Animaux fantastiques

Petit animal mignon, 3 ou 4 étages de biscuits amande, ganache et chantilly sculpté main, oreilles en biscuit ou chocolat suivant le parfum choisi.

Lapin malin, chat mignon, bébé Godzilla, chien coquin, licorne des bois...

8 parts

55€

10/12 parts

70€

15/20 parts

90€

Double choco noisette

Chocolat Blanc, yuzu

Chocolat et framboise

Forêt Noire

Chocolat blanc noisette

Entremets

Grand format sur commande à partir de 6 parts 36€

L'inferral chocolat caramel noisettes

6€

Double biscuit amande cacao, ganache chocolat, noisette, caramel au miso, ganache montée.

Trio chocolat framboises

6€

Biscuit amande cacao, ganache chocolat et ganache montée, framboises, décor chocolat.

La Douceur

6€

Biscuit amande, crème vanille, ganache chocolat blanc montée, coeur crème citron yuzu.

Red Velvet

6€

Double biscuit amande et touche cacao, ganache montée chocolat blanc, chantilly.

Forêt Noire

6€

Double biscuit cacao imbibé au sirop, chantilly, griottes, décor en chocolat.

Allergènes

Par défaut toutes nos pâtisseries contiennent du gluten, des fruits à coques et du soja sauf si notifié autrement. Au moindre doute, n'hésitez pas à venir vous renseigner au comptoir. Sur devis et en grand format, il nous est possible d'adapter nos recettes à vos besoins.

SG : sans gluten

SS : sans soja

SFC : sans fruits à coques

SM : sans maïs

Malgré tous nos efforts : possibilité de traces de gluten.

Mariages

à partir de 7€ la part

Naked cake

Biscuit moelleux apparent, ganache ou crème de fruits

Tour Fleurie

Naked cake haut, agrémenté de fleurs non comestibles ou de soie

Tour Pochée

Biscuit moelleux, ganache ou crème de fruits, pochée de dessins végétaux

Petite restauration

Midi - 14h30
à emporter - 10%

Burger

- Le classique sans gluten et sans soja** 15€
Pain maison, tartinade amande et herbes, salade iceberg, veganaise, burger Beyond Meat.
- Waffle burger sans gluten et sans soja** 15€
2 gaufres sans gluten maison, tartinade amande et herbes, sauce piquante, laitue iceberg, burger Beyond Meat



Confort Food

Un nouveau plat gourmand chaque semaine. Des recettes inspirées de voyages et de classiques culinaires.

la description du plat est visible sur le tableau vers le comptoir

- Cette semaine la cheffe vous propose** 13€
Comme tout ce qui est proposé chez Cocoëlle, tout est fait maison : des recettes originales, 100% végétales, sans soja ni gluten et des ingrédients sélectionnés par nos soins.

Les desserts du moment

On ne voudrait pas que vous vous lassiez, et nous aimons suivre les saisons... Les desserts du moment sont également décrit sur le tableau.

- L'entremet saisonnier** 7€
Sans gluten et sans soja
à partir de 6 parts 42€
- Le gâteau du moment** 6€
Allergènes à vérifier sur le tableau
à partir de 6 parts 36€