



Les coups de coeur de Pimprenelle

<u>Thé glacé</u> maison du moment	5.50€
<u>Smoothie du jour</u> , demandez à notre équipe sa composition	6.50€
<u>Nuage de Jasmin</u> : thé jasmin, lait d'avoine, miel	6.50€
<u>Cookie Végan</u> : demandez nos saveurs	4.50€

Nos cocktails :

Jumbled fruit julep (sans alcool) : coulis fruits exotiques et framboise, menthe, jus de citron, jus de pomme framboise 7.50€

Mojito : Rhum, feuilles de menthe, dés de citron vert, sucre cassonade, soda 9.00€

Version fruité : framboise, fruit de la passion 10.00€

Demandez notre carte de spritz !

Les Boissons

Boissons chaudes

Café Toqué, torréfacteur Lyonnais

	SIMPLE	DOUBLE
Expresso / décaféiné	2.50 €	4.50€
Noisette	2.60 €	4.60€
Café long / Americano	2.60 €	
Latte		4.50€
Macchiato caramel		5.50€
Flat white		5.50€
Capuccino		5.50€
Café viennois		5.50€
Chocolat maison		5.90€
Chocolat viennois		6.90€
Moccacino		6.50€
Verre de lait		3.50€
Citron chaud au miel		5.50€
Chaï latte		5.50€
Matcha latte		5.50€
Supplément :		
- lait végétal		1.00€
- frappé (glacé)		1.00€
- pot de lait		0.40€

Chocolat chaud Maison Folliet

SOUVENIR D'AFRIQUE noir 64% 6.90€

Rond, doux et sucré

PASSILLO EN ÉQUATEUR noir 76% 6.90€

Puissant, brut et amer

NOIR À L'ORANGE 6.90€

Toute la magie des épices

Jus de fruit artisanaux

Maison Bissardon, Mont du Lyonnais

Raisin / Nectar de poire / Nectar d'abricot 25cl 4.00€

Pomme framboise / Nectar de pêche 25cl 4.00€

Sodas et autres jus

Coca-Cola / Coca zéro 33 cl 4.80€

Schweppes / Limonade / Ice Tea pêche 25 cl 4.80€

Orangina / Jus de tomate 25 cl 4.80€

Jus d'orange 25 cl ou jus de citron frais 35 cl 5.00€

Les eaux minérales et sirops

Evian 33 cl | Badoit 33 cl 3.90€

Eau gazeuse ou plate 100 cl 6.50€

Sirop à l'eau 35 cl 3.50€

Nos thés 4.90€

Thés noir aromatisés

EARL GREY FLOWERS

Tout l'éclat d'une bergamote aux accents «pétales d'oranger»,
réhaussé de mauve.

THÉ À LA VANILLE

Ce thé de vanille exclusive combine le thé noir avec de vraies
gousses de vanille, d'un mélange de fleurs tropicales et de rhum
brun. Parfait pour le petit déjeuner !

JARDIN DE COLETTE

Rencontre des fruits rouges et de la poire pour un thé lumineux et
sucré.

LE MERVEILLEUX 4 FRUITS ROUGES BY NINA'S

Un mélange follement fruité à base de thé noir. Cerises,
framboises, fraises et groseilles.

GOÛT RUSSE

Parfumé aux notes d'agrumes, bergamote et d'écorces d'orange.
Un grand classique à la tasse éclatante.

POMPON

Un bouquet de fruits où se mélangent mangue, ananas et melon.

NOEL BOREAL

Un thé noir de Noël aux notes d'épices et d'orange.

Oolong

OOLONG CHÂTAIGNE

Semi-fermenté aux arômes de châtaigne.

OOLONG CARAMEL

Semi-fermenté aux notes de caramel et pointe de sel.

Thés verts aromatisés

GRAND EARL GREY SENCHA

Notes d'orange et de bergamote, écorces d'orange,
pétales de bleuet et de souci.

THÉ DES OASIS

Parfumé à la menthe Nanah, à boire très chaud et sucré.

THÉ AU JASMIN ET FLEURS

Un grand classique des thés de Chine. À boire nature. Une saveur
équilibrée et délicate, particulièrement agréable en début de soirée.

KIMONO

Saveurs de pêche et d'abricot.

Délicieux et parfait pour ceux qui découvrent le thé vert.

COCKTAIL D'ORIENT

Un Sencha fruité qui allie la légèreté du thé vert et des fruits
d'Orient.

JAPAN LIME

Fruité aux notes de citron et de citron vert.

Très désaltérant, il accompagnera tous vos repas.

THÉ SAVEURS GINGEMBRE CITRON BIO

Excellente source d'antioxydants
et vitamine C.

GUNPOWDER

Un thé vert nature rafraîchissant et désaltérant

Supplément pot de lait: 0.40€

COMPTOIR
FRANÇAIS
— DU —
THÉ

Nos thés 4.90€



Thés mixtes aromatisés

KAMA SUTRA

Thé mixte aux notes dominantes de gingembre, cannelle, clou de girofle, écorces d'orange, cardamone, anis, fenouil...
une composition insolite et aphrodisiaque.

ISPAHAN

Une composition florale aux parfums de rose, de jasmin et de violette. Idéal pour les amateurs de thés fleuris.

THÉ DES AMOUREUX

Un thé de sentiments sur une base de fruit de la passion !

GENEREUSE DAME NATURE

Un thé blanc agrémenté de notes fruitées et généreuses.

Rooibos

AFRICAN BIO VANILLE

Doux et désaltérant.

AFRICAN SUMMER BIO

Gourmand alternative aux agrumes du Earl Grey, souligné par une pointe de bergamote rafraichissante.

Thés noirs de Ceylan

CEYLAN SUPÉRIEUR NATURE

Issu des jardins sélectionnés pour leur situation géographique.
Un nuage de lait pourra l'accompagner.

Thés noirs de Chine

GRAND YUNNAN

Excellent thé qui exhale un goût prononcé, une saveur ronde et enveloppante.

LAPSANG SOUCHONG

Seules les feuilles de qualités sont fumées. Ce thé accompagne les mets salés.

Infusions

MÉDITERRANÉE

Une infusion qui sent bon le Sud et la lavande. Avec des morceaux de pomme, d'égantier, d'ananas, de lavande et de citronnelle.

NECTAR ROYAL

Cocktail de fruits rouges et hibiscus

TENDRE GINGEMBRE

Le délicieux mariage entre le puissant gingembre et la tendre rose.

LA BELLE ECHAPÉE BIO

Une infusion de verveine bio aux notes citronnées et menthe poivrée



COMPTOIR
FRANÇAIS
— DU —
THÉ

Tartines et bagels accompagnés de salade

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Tartines chaudes

SAUMON*

1 Tartine 2 Tartines

13.50€ 19.50€

Saumon fumé, courgettes grillées et tomates rôties, huile citronnée, fromage frais aux herbes

CHEVRE*

12.50€ 18.50€

Fromage de chèvre sur aubergine grillée, caviar d'aubergines, pesto, olives, miel

Bagels

ITALIEN

15.90€

Jambon cru, burrata, tomates confites, roquette, pesto et crème balsamique

SAUMON

16.90€

Saumon fumé, crème guacamole, tomates confites, aneth

VEGE

15.50€

Fromage frais, légumes du moment rôtis, menthe et huile d'olive

Tartines froides

VEGAN*

1 Tartine 2 Tartines

11.90€ 17.90€

Houmous, carottes et courgettes rôties, pickles oignons, méli-mélo de graines (courges, sésames, etc..)

BURRATA*

/// 18.50€

Burrata sur ratatouille, tomates confites, olives, vinaigre balsamique, pesto

POULET*

12.90€ 18.90€

Aiguillettes de poulet, tartare de mangue et d'avocat, jus de citron vert, échalotes, menthe, huile d'olive et piment doux

CARPACCIO

Carpaccio de boeuf, tomate coeur de boeuf rôtie, parmesan, huile d'olive, ail, persil, roquette, méli-mélo de graines, zeste de citron

Option Mixte :

Combinez 2 tartines différentes pour 19.90 €

Le samedi, profitez d'une carte réduite :

uniquement des plats avec *

Et le dimanche, place au brunch !

Salades et accompagnements

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Salades

LYONNAISE *

14.90€

Oeufs pochés, lard, croutons

SAUMON *

16.90€

Saumon fumé, aneth et sauce citron,
betterave Chioggia, crudités, oignons frits,
crème balsamique

CESAR *

15.90€

Poulet, parmesan, croûtons, tomates
cerises, et sauce cesar

NICOISE

15.50€

Thon, oeuf dur, poivrons, anchois,
tomates, oignons rouges, olives noir,
basilic

Et aussi... Selon l'envie du chef

QUICHE DU JOUR

11.50€

Accompagnée de salade

PLAT DU JOUR

Infos et tarif affichés sur ardoise

Petite envie 6.00€

PETITE SALADE MÉLANGÉE

Tomates cerises, crudités et graines

RATATOUILLE

En verrine

Le samedi, profitez d'une carte réduite :

uniquement des plats avec *

Et le dimanche, place au brunch !

Produits utilisés dans le menu :

Arachide, oeuf, fruits à coque, gluten, céréales, sésames, soja, lait, fromage, moutarde, huile essentielle de citron.

Carte des allergènes disponible.

Origines des viandes :

Aiguillette de poulet français, lard français, jambon sec espagnol, boeuf français.

Prix nets en euro toutes taxes comprises, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Les petits Dej'

DU LUNDI AU VENDREDI DE 8h30 A 12h00 - LES SAMEDIS JUSQU'A 13h - LES DIMANCHES JUSQU'A 15h00

Formule Frenchy 19.00€

Boisson chaude et jus de fruit artisanal; au choix :

- soit œuf poché, poitrine fumée ou saumon fumé (+3.00€), fromage sec ou cervelle de canut (+1.00€)
- soit avocado toast : pain grillé, guacamole, oeuf poché (en supplément saumon fumé +5.00€)

Accompagnés au choix de pain, beurre, confitures ou d'une tranche de brioche ou d'une tranche de cake.

En supplément : pain ou brioche ou cake : +2,00€.

Formule Punchy 15.00€

Boisson chaude, salade de fruits, fromage blanc, céréales, coulis et tranche de cake

A la carte

Pain, beurre, confitures	5.50€
Tranche de cake	3.90€
Brioche chocolat ou praline	3.90€
Mini croissant et mini pain au chocolat	2.90€

Oeuf poché, lard fumé, fromage, pain grillé	8.50€
Avocado toast : pain grillé, guacamole, oeuf poché	8.50€
Fromage blanc, céréales, coulis	6.00€
Salade de fruits	6.00€

Supplément :

- Lait végétal 1.00€
- Chocolats spéciaux 1.00€
- Mimosa (à la place du jus de fruits) 5.00€



Les brunchs de Pimprenelle

Samedi et dimanche de 10h à 15h

ESSENTIEL — 25,50 €

1 Boisson chaude + 1 jus de fruit

3 options au choix

1 grande tartine au choix

SIGNATURE — 29,50 €

1 Boisson chaude + 1 jus de fruit

5 options au choix

1 grande tartine au choix

EXTRA GOURMAND — 37,50 €

1 Boisson chaude + 1 jus de fruit

5 options au choix

2 grandes tartines au choix

Choix des options :

- Tranche de brioche chocolat ou praline ou cake maison
- Pain, beurre, confitures
- Mini croissant et mini pain au chocolat
- Salade de fruits
- Fromage blanc, fruits frais & granola maison
- Verrine sucrée du moment
- Verrine salée du moment
- Oeufs brouillés
- Verrine de légumes
- Poitrine fumée grillée
- Assortiment de fromage
- Verrine de crème de guacamole maison

Tartines au choix :

- Saumon
- Poulet mangue avocat
- Vegan
- Chèvre aubergine
- Burrata (uniquement menu extra gourmand)
- Praline fruit rouge
- Banane chocolat
- Beurre de cacahuète caramel
- Douceur fruitée

Supplément :

- Lait végétal 1.00€
- Chocolats spéciaux 1.00€
- Mimosa (à la place du jus de fruits) 5.00€

Produits utilisés dans le menu :

Arachide, oeuf, fruits à coque, gluten, céréales, sésames, soja, lait, fromage, moutarde, huile essentielle de citron.

Carte des allergènes disponible.

Prix nets en euro toutes taxes comprises, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



Nos gourmandises



Mi-cuit au chocolat	6.90€
Moelleux au chocolat	6.50€
Cheese cake (différentes saveurs)	6.90€
Tiramisu (différentes saveurs)	6.50€
Tarte Praline	6.50€
Tarte citron meringuée	6.50€
Tarte amandine fruits de saison	6.90€
Profiteroles glace vanille	6.90€
Fromage blanc, granola maison et coulis de fruits	6.00€
Assiette de fromages (jusqu'à 15h)	8.50€
Salade de fruits de saison	6.00€
Gâteau du moment (le week-end)	7.50€
Café gourmand (jusqu'à 15h)	8.50€

Glace au choix :	
vanille, chocolat, fraise, pistache, citron	
- 1 boule	3.30€
- 2 boules	5.90€
- 3 boules	8.90€

Supplément chantilly maison +1.00€
Supplément coulis (chocolat ou caramel ou fruits rouges) +0.50€