Les coups de coeur de Pimprenelle

Pumpkin spice latte : sirop de citrouille épicé, expresso, lait, chantilly maison	7.50€
Nuage de Jasmin : thé jasmin, lait d'avoine, miel	6.50€
Jus A.C.E. maison	6.00€
Thé glacé maison	5.50€
Cookie Végan maison	4.90€

Nos cocktails du moment :

Red smash (sans alcool) : jus de cranberry, ginger beer, feuilles de basilic, coulis de framboise	7.50€
Serendipity : gin, crème de cassis, vanille, jus de citron frais, coulis de framboise et jus de cranberry	9.00€

Demandez notre carte de **spritz** !

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

Les Boissons

Boissons chaudes

Café Toqué, origine Guatemala,
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 57%	5.90€
Chocolat viennois	6.90€
Moccacino	6.50€
Verre de lait	3.50€
Citron chaud au miel	5.50€
Chaï latte	5.50€
Dirty Chaï	7.00€
Matcha latte	5.50€

Supplément :

- lait végétal (Avoine, Amande, Coco)	1.00€
- frappé	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 62%	6.90€
Toute la magie des épices	

Jus de fruit artisanaux

Maison Bissardon, Mont du Lyonnais

Raisin / Nectar de poire / Nectar d'abricot 25cl	4.20€
Pomme framboise / Nectar de pêche 25cl	4.20€

Sodas et autres jus

Coca-Cola / Coca zéro 33 cl	4.90€
Schweppes / Limonade / Ice Tea pêche 25 cl	4.90€
Orangina / Jus de tomate / Ginger beer 25 cl	4.90€
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	4.20€
Eau gazeuse ou plate 100 cl	6.90€
Sirop à l'eau 35 cl	3.50€

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

La carte des vins

Les vins blanc

	VERRE	FILLETTE	POT
Les vignerons Ardéchois	12cl	25cl	46cl
Ardèche I.G.P. Viognier	4.90€	8.50€	14.90€

Fruité, équilibré, aromatique. Un vin plaisir qui a des choses à dire

	VERRE	BOUTEILLE
Terres Secretes	12cl	75cl
Mâcon-Villages Réserve	5.90€	33.00€

Fruits blancs, zestes de cédrat. Rond et élégant

UBY Côtes-de-Gascogne		
I.G.P. tortue gros manseng	5.50€	28.00€

Fraicheur, moelleux et fruité pour une dégustation toute en douceur

Les vins rosé

	VERRE	FILLETTE	POT
Jean Dellac	12cl	25cl	46cl
IGP OC Cinsault	4.90€	8.50€	14.90€

Un vin tout en finesse, très harmonieux et rafraîchissant

	VERRE	BOUTEILLE
Maurin des Maures	12cl	75cl
Côtes de Provence AOP	5.70€	28.00€

Gourmand, élégant et frais. Rosé plaisir, aux accents de Provence

Supplément piscine : 1.00€

Les vins rouge

	VERRE	FILLETTE	POT
Aemand Dartois	12cl	25cl	46cl
Côtes du Rhône AOP	4.90€	8.50€	14.90€

Fruité, épicé et gourmand. L'incontournable du lyonnais

	VERRE	BOUTEILLE
Réserve des Almades	12cl	75cl
Pic Saint Loup AOP	5.70€	28.00€

Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux. Finale longue.

La Croix du Joug		
Crozes Hermitage AOP	6.90€	42.00€

Fruité, ample, rond, structuré. Une référence de caractère

Les Bulles

	VERRE	BOUTEILLE
Champagne brut AOP	12cl	75cl
Veuve Pelletier	9.00€	65.00€

Fruité, complexité, équilibré. Des bulles, mais aussi du goût et des sourires.

J.B. Clair, pétillant régional		
Célébration 2021 extra brut	6.00€	32.00€

Un équilibre raffiné entre fraîcheur, structure et rondeur

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

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

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

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'églantier, 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 ECHAPEE BIO
Une infusion de verveine bio aux notes citronnées et menthe poivrée

COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

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

Tartines et bagels avec accompagnement

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Tartines chaudes

	1 Tartine	2 Tartines
SAUMON Saumon fumé, courgettes grillées et tomates rôties, huile citronnée, fromage frais aux herbes	13.90€	19.90€
FORESTIERE Purée de chataîgnes, pleurotes, pancetta, gorgonzola, échalotte et noisettes grillées	13.90€	19.90€
CANARD Effiloché de canard, confit d'oignons, sauce à l'orange et oignons frits	13.50€	19.50€
POULET HOUMOUS BRIE Houmous de pois chiches, filet de poulet, brie gratiné	12.90€	18.50€
CHEVRE Fromage de chèvre sur aubergine grillée, caviar d'aubergines, pesto, olives, miel	12.50€	18.50€
BUTTERNUT Mousse de courge butternut, patates douces rôties, lard, ail et oignons frits	11.90€	17.50€

Tartines froides

	1 Tartine	2 Tartines
POULET AVOCAT Aiguillettes de poulet, tartare de mangue et d'avocat, jus de citron vert, échalotes, huile d'olive et piment doux	13.50€	19.50€
VEGAN Houmous, carottes et courgettes rôties, pickles oignons, méli-mélo de graines (courges, sésames, etc..)	11.90€	17.90€

Bagels

SAUMON Saumon fumé, crème guacamole, tomates rôties, aneth	16.90€
PULLED PORK Effiloché de porc paprika fumé, tomates rôties, confit d'oignons	15.90€
VEGETARIEN Fromage frais, légumes rôtis et huile d'olive	15.50€

Option Mixte :

Combinez 2 tartines différentes pour 19.90 €

Option sans gluten possible

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

Salades et accompagnements

DU LUNDI AU SAMEDI DE 12h00 A 15h00

Salades

SAUMON 16.90€
Saumon fumé, aneth et sauce citron, crudités, oignons frits, crème balsamique

GESIERS 16.90€
Gésiers de volaille, comté, noix, tomates rôties, échalottes

CHEVRE CHAUD 15.90€
Tartines de chèvre chaud et miel sur lit de salade composée, cerneaux de noix

Et aussi... Selon l'envie du chef

Du lundi au vendredi

CROQUE MONSIEUR DU JOUR 11.50€
Accompagnée de salade

PLAT DU JOUR
Infos et tarif affichés sur ardoise

Petite envie

PETITE SALADE MÉLANGÉE 6.00€
Tomates cerises, crudités et graines

SOUPE DU JOUR 8.50€

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, canard français, effiloché de porc espagnol.

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 19.50€

Boisson chaude et jus de fruit artisanal

Au choix :

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

Menu accompagnés au choix de pain, beurre, confitures / d'une tranche de brioche / d'une tranche de cake.

En supplément : pain, beurre, confitures/ brioche / cake : +2,00€.

Formule Punchy 15.50€

Boisson chaude, salade de fruits, fromage blanc, granola maison, coulis de fruit et tranche de cake

A la carte

Pain, beurre, confitures	5.50€
Tranche de cake maison	4.20€
Brioche chocolat ou praline	4.20€
Mini croissant et mini pain au chocolat	2.90€
Fromage blanc, granola maison, coulis	6.00€
Salade de fruits maison	6.00€

Oeuf brouillé, lard fumé grillé, fromage, pain grillé	8.50€
Avocado toast : pain grillé, guacamole, oeuf brouillé	8.50€
Tartine chaude saumon	12.90€
Tartine chaude chèvre aubergine	11.50€
Tartine froide poulet, mangue et avocat	12.50€
Assortiment de fromage	8.50€

Supplément :

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

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

Les brunchs de Pimprenelle

Samedi et dimanche de 10h à 15h

ESSENTIEL — 25,50 €	SIGNATURE — 29,50 €	EXTRA GOURMAND — 39,50 €
1 Boisson chaude + 1 jus de fruit	1 Boisson chaude + 1 jus de fruit	1 Boisson chaude + 1 jus de fruit
3 options au choix	5 options au choix	5 options au choix
1 grande tartine au choix	1 grande tartine 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 frais
- 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
- Canard
- Butternut
- Vegan
- Chèvre aubergine
- Poulet
- Praline fruit rouge
- Banane chocolat
- Beurre de cacahuète caramel
- Chataîgne

Supplément :

- **Lait végétal**(Avoine, Amande, Coco)**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)	6.70€
Tarte Praline	6.70€
Tarte citron meringuée	6.70€
Tarte amandine fruits de saison	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€

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

Et aussi...

Les bières et cidre

Brasserie Terre de bières, Beaujolais

Bières bouteilles :	
Blonde, Blanche ou IPA 33cl	6.90€
Panaché au verre 25cl	6.90€
Cidre bio bouteille 33cl	6.90€

Autres alcools

Chartreuse verte	12.00€
Génépi	7.50€
Get 27 / Limoncello	7.50€

Cocktails

Kir cassis, pêche ou framboise	5.50€
Kir royal	10.00€
Spritz Apérol	9.00€
Expresso martini	9.00€
Irish coffee	9.00€
Spritz Saint Germain	11.00€
Mimosa	9.00€
Mojito	9.00€
Moscow mule	9.00€
Caïpirinha	9.00€
Gin tonic	9.00€

Nos produits à emporter

Jus de fruit artisanal et local Maison Bissardon 1 litre : Demandez nos parfums	7.90€
Confiture artisanale et locale EARL Les Pommières 450g : Demandez nos parfums	8.90€
Thés au choix sur notre carte (les 100g)	8.50€
Granola maison (les 100g)	5.50€

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