



GRAINE

Cafés, Thés & Gourmandises...

Imprimé sur papier  garantissant une gestion durable des forêts

Une petite douceur...

Service toute la journée

Cookies comme à Manhattan 5 €

2 cookies au choix parmi les saveurs suivantes :

Tout Chocolat

Café et graines

Noix et fruits secs

Pépites de chocolat et cacahuètes

Muffins Maison

Tout Chocolat

Lemond Curd

Myrtille

3,90 €

Financier Géant & sa glace vanille 4,50 €

Le Carrot Cake 5 €

Panna cotta aux fruits de saison 4,50 €

Le Tiramisu comme à Trévis 5 €

Chessecake du Jour 5 €

Affogato : Glace Vanille & Espresso 3,50 €

Le Souvenir de la Hogue 4 €

Pain au lait, Beurre 1/2 sel, Carrés de chocolat...et un peu de sable pour le croustillant

Une envie sucrée

MENU DÉJEUNER

Service de 12h à 14h

Plat du Jour Voir Ardoise 12 €

Salade du Jour Voir Ardoise 10 €

Sélection de Sandwichs maison

L'ensemble des Sandwichs sont servis avec un coleslaw maison et une salade fraîche

Authentique Jambon Beurre	6 €
Le Bagel de Graines	7 €
Le Croque Monsieur	6 €
Le Sandwich Reuben	7 €
Le Panini From Italie	7 €

Que Mange t'on ce Midi ...

Les Cafés

L'ensemble des cafés servis chez Graine sont des cafés issus de la gamme de café artisanal Kopi.

Sélectionnés avec soin auprès d'artisans respectueux de l'environnement, les grains sont torréfiés sur place pour vous procurer un maximum de plaisir à la dégustation.

Espresso Mélange Maison de Pura Arabica	1,70 €
Café noisette	1,80 €
Americano	1,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Café filtre Chemex ou V60	3,50 €
Café Viennois	3,20 €
Cold Brew café froid en infusion lente	2,20 €

Les Suppléments

Double dose de café	+ 30 cts
Lait végétal	+ 30 cts
Sirop artisanal Bacanha	+ 30 cts
Chantilly	+ 30 cts

Les Chocolats

Chocolat chaud	3,20 €
Chocolat viennois	3,50 €

Cafés & Chocolats

Les Thés

de la maison Tea and Ty Rennes

3,80€

Thé vert aromatisé

Jardin d'enfance : Chips de noix de coco, amandes grillées et morceaux de cannelle

Délice Gourmand Bio : Framboise et violette

Etoile du Matin Bio : Fleurs de souci, écorces d'orange, verveine, et mandarine

Marrakesh Mint Bio : Menthe poivrée

Thé noir aromatisé

Aurore Tropical : Papaye, raisins, pétale de rose et fleurs de bleuet

Accroche Cœur : Morceaux de papaye confites, framboises entières et fraises

Earl Grey Bio : Bergamote

Thé noir nature

Darjeeling Chamong Bio

Rooibos

Rouge Amour : Mirabelle, ananas confits, fraises et fleurs de bleuet

Nouveau Monde Bio : Noix de coco, ananas et fleurs de souci

Soleil Rouge Bio : Gingembre et citron

Les Boissons fraîches

Jus de fruits artisanaux Alain Milliat	4,50 €
Orange, Abricot, Poire, Pomme, Framboise, Pêche de Vigne	
Jus de fruits frais maison Voir Ardoise du jour	4,50 €
Sirop à l'eau - Sirop au choix	1,80 €
Diabolo Limonade - Sirop au choix	2,50 €
Soda Breizh Cola 33 cl	2,50 €
Soda Breizh Agrum 33 cl	2,50 €
Soda Breizh Tea 33 cl	2,50 €
Limonade bretonne 1905 33 cl	2,50 €
Les eaux	
Plancoët intense 33 cl	2,50 €
Eau Plancoët 50 cl	3,00 €
Eau Plancoët 1L	4,50 €
Eau Plancoët Fines Bulles 50 cl	3,00 €
Eau Plancoët Fines Bulles 1 L	4,50 €

Thés & Boissons froides

Vins, Bières & Co

La sélection des vins a été réalisée en partenariat avec la cave voisine Le Jus d'Octobre. Ces vins d'auteurs sont travaillés dans le respect de l'environnement de la manière la plus naturelle possible

	Le verre	Bouteille
Bulles & Champagnes	12 cl	75 cl
Domaine Dhommé, AOP Crémant de Loire 	3,50 €	19 €
Magelie, AOP Champagne Brut		48 €
Vin Rosé		
La Piscine, IGP Oc, Domaine La Jasse d'Isnard 	3 €	17 €
Vins Blancs		
Le MusKdé, AOP Muscadet, Domaine Michel Bedouet 	3 €	17 €
Viognier Tendre, IGP Cévennes, Domaine Mas Bres	3,50 €	19 €
Pinot Blanc, AOP Alsace, Domaine Loberger 	5 €	29 €
Vins Rouges		
La C6 à Papa, IGP Oc, Domaine La Rune	3 €	17 €
PN 1328, IGP Val de Loire, Ampelidae 	4 €	25 €
Le Syraut, Vin de France (Languedoc), Le Quai à Raisins 	4,5 €	27 €
Château de Villeneuve, AOP Saumur-Champigny 	5 €	29 €

Les Bières

Bouteille 33 cl de la Brasserie De Sutter, Normandie

La Folie Douce, Blonde	3,50 €	La Dement'Brée	3,50 €
La Givrée, Blanche	3,50 €	De Sutter, Crazy IPA	3,50 €

Et si on testait la bière au café (Brasserie de l'Etre, Paris) 4 €

Les Digestifs

Un petit Kaowa pour finir le repas 7 €

Malorhum, Kaowa : Rhum arrangé produit par les passionnés malouin de Malorhum. C'est un rhum blanc de Guadeloupe arrangé avec des grains de café torréfiés, du grué de cacao et un mélange d'épice Top Secret.

Un whisky local de chez Naguelann 9 €

Un Calva Kfe Klva, Producteur Lemasson, Normandie 6 €