utopy



By Justine & Mickaël

BRUNCH 27

Ma Tartine

Pain au levain bio **MAISON "SANS"**
Option : pain sans gluten + 2€

Galinette
Chèvre gratiné, tomates confites, graines torréfiées, herbes de Provence, ciboulette et miel

Canardine
Tranches de magret de canard fumé, cantal fondu, miel, huile d'olive & herbes de Provence

Mer
Cream cheese, saumon fumé, ciboulette & citron

Encore mieux avec... + 2€


Avocat


Saumon fumé


Salade avec oignons frits


Oeuf au plat

Ma Boisson Chaude

Options Plaisir :
- Version glacée + 0,5€
- Lait végétal + 0,5€
- Sirop + 0,5€

Espresso | Double
Café filtre
Americano
White Americano
Macchiato | Cappuccino | Latte
Flat White
Caramel | Vanilla Latte
Mocaccino | Chocolat chaud
Matcha latte
Chaï Latte
Thés & Infusions (voir dernière page)

Ma Pâtisserie

Voir disponibilité au comptoir
- Cookies
- Banana bread
- Cake citron pavot

Et autres douceurs

Ma Boisson Froide

Pur Jus
Mélange de jus de fruits : pomme, orange, pêche, ananas, banane, fruit de la passion, abricot & mangue

Ou

Utopy Juice + 2€
Légumes et fruits pressés à froid maison (voir disponibilité)

Mon Dessert

Utopy Bowl
Yaourt grec, muesli bio, coco râpée, banane, fruits rouges & sirop d'érable

Ou

Chia Pudding Mangue Passion
Graines de chia, crème de coco, purée de passion & mangue

Plat chaud | Végétarien | Sans gluten, *préparé dans un environnement contenant du gluten*

Tarifs € TTC, service compris, liste des allergènes disponible. Nos plats sont préparés sur place.

Boissons Chaudes

Pensez à demander la boisson du moment !

Avec café

Espresso | Double 2|3

Café Filtre - 20cl 3
Méthode douce - Moccamaster

Americano - 20cl 3
Double espresso + eau

White Americano - 20cl 3,5
Double espresso + eau + lait

Macchiato - 10cl 3
Espresso + lait

Cappuccino - 25cl 4
Espresso + lait

Flat White - 25cl 4,5
Double espresso + lait

Latte - 30cl 5
Espresso + lait

Caramel / Vanilla Latte - 30cl 5,5
Espresso + lait + sirop de caramel ou vanille

Mocaccino - 25cl 5,5
Chocolat chaud + espresso

Dirty Chaï Latte - 25cl 6
Chaï Latte + espresso

Sans café

Chocolat chaud - 25cl 5
Chocolat Valrhona - 62% cacao

Matcha Latte - 25cl 5
Thé matcha bio du Japon + lait

Chaï Latte - 25cl 5
Épices masala + lait

Ube Latte - 25cl 5
Patate douce violette, Ube violet, Vanille Bourbon de Madagascar + lait

Golden Latte - 25cl 5
Curcuma, cannelle, gingembre, cardamome & poivre noir + lait

Thés & Infusions UTOPY 4,5
Une sélection de créations parfumées & originales **(voir dernière page)**

Options Plaisir :

- Version glacée + 0,5€
- Lait végétal + 0,5€
- Sirop + 0,5€
- Dose de **GLOW**✨ dans votre boisson 5g de collagène + 2€





Boissons Fraîches

Utopy juice - 25cl 5,5
Légumes & fruits pressés à froid

Citronnade maison - 25cl 4,5
Jus de citron, fleur d'oranger & sirop de rose

Infusion glacée maison - 25cl 4,5
Fleurs d'hibiscus & sirop de jasmin

Mango Matcha Latte - 30cl 7
Matcha latte glacé + purée de mangue

Pur jus de fruits - 25cl 4
Mélange de jus de fruits : pomme, orange, pêche, ananas, banane, fruit de la passion, abricot & mangue

ChariTea maté BIO - 33cl 5
Infusion pétillante de maté bio au citron et à l'orange

Eau Abatilles - 50cl/1L 3/5
Plate ou pétillante

♥ Fait avec amour. Tarifs € TTC, service compris.

Côté Salé

Nos Tartines 14

Pain au levain bio **MAISON "SANS"** | **Option :** pain sans gluten **+2€**

Galinette
Chèvre gratiné, tomates confites, graines torréfiées, herbes de Provence, ciboulette et miel.

Mer
Saumon fumé, cream cheese, ciboulette & citron

+ 2€  Salade avec oignons frits

Canardine
Tranches de magret de canard fumé, cantal fondu, miel, huile d'olive & herbes

Nos Plats Signatures

L'Effiloché 16
Boudin noir effiloché sur un écrasé de pommes de terre, pickles d'oignons rouges, velours balsamique & ciboulette

Butternut Lover 16
Butternut rôtie au miel et aux herbes de Provence, sur une crème maison au chèvre, yaourt grec, moutarde à l'ancienne, citron, noix et graines torréfiées

Croc Truffé 15
Pain de mie toasté, béchamel à la crème de champignons parfumée à la truffe, jambon blanc, cantal & salade d'accompagnement

Bun 15
Pain brioché, cream cheese, saumon fumé, avocat, guacamole, oignons frits, sauce émulsionnée à l'estragon & salade d'accompagnement

Utopy Salade 15
Salade, Avocat, coeurs d'artichaut, tomates confites, grana padano, oignons frits, oeuf, vinaigrette miel/moutarde, velours balsamique

Encore mieux avec... + 2€


Avocat


Saumon fumé


Oeuf au plat


Salade avec oignons frits

Boissons Alcoolisées

Ici on ne boit pas sans grignoter.

WHEAT ALE - 33CL 6
Blanche, citron & verveine

PALE ALE - 33CL
Blonde

NEW ENGLAND - 33CL
IPA BIO

VIN BLANC

ROSÉ

VIN ROUGE

Verre - 6
Bouteille - 25

Plat chaud · Végétarien · Sans gluten, *préparé dans un environnement contenant du gluten*

Tarifs € TTC, service compris, liste des allergènes disponible. Nos plats sont préparés sur place.

Côté Sucré

Pâtisseries Maison

- Cookies 3
- Banana bread 4
- Cake citron pavot 4

Autres douceurs au comptoir

Pancakes Gaufrés Maison 10

3 Pancakes, banane, fruits rouges, muesli bio, coco râpée & coulis au choix :

- Sirop d'érable
- Caramel beurre salé
- Pâte à tartiner noisette.

UTOPY Bowl 6

Yaourt grec, muesli bio, coco râpée, banane, fruits rouges & sirop d'érable

Chia Pudding Mangue Passion 6

Graines de chia, crème de coco, purée de passion & mangue

Petit déjeuner Jusqu'à 11h

Pain Beurre Confiture 6

Confitures régionales Magdelaine & Joseph fabriquées à l'ESAT des Ateliers Saint Joseph à Mérignac

Egg Bun 10

Pain brioché, oeuf, cantal, jambon blanc, cream cheese, paprika & ciboulette

Eggs Avocado 10

2 oeufs au plat, avocat, paprika & ciboulette

« Tout a commencé avec une envie simple : créer un lieu où l'on se sent chez soi. De cette vision est né UTOPY, un café-cantine où passion, savoir-faire et produits de qualité se rencontrent. »

By Justine & Mickaël

Plat chaud · Végétarien · Sans gluten, *préparé dans un environnement contenant du gluten*

Tarifs € TTC, service compris, liste des allergènes disponible. Nos plats sont préparés sur place.

Thés & Infusions de plantes 4,5

Le Bonheur - Rooibos
Fruité & Acidulé
Rooibos vert (38%), Rooibos rouge (38%), Morceaux de pomme, Arôme* de pêche blanche (6%), Morceaux de framboise, pétales de souci, Arôme* de fraise (1%), Arôme* de framboise (1%), Baies roses.

La Vie - Thé vert
Frais & Fruité
Thé Vert (87,5%), Pétales de rose, Arôme* de fruits exotiques (3%), Extrait de menthe crépue (3%), Arôme* de fruits rouges, Pétales de bleuet.

L'Amour - Thé vert
Doux & Fruité
Thé vert Chine (85%), Arôme* naturel d'agrumes (dont bergamote)(5%), Citron, Arôme* naturel de mangue (3%), Baies de Goji, Pétales de souci.

L'Élégance - Thé vert & Blanc
Doux, Fruité & Floral
Thé blanc Bai Mu Dan (37%), Thé vert Gunpowder (36%), Pomme, Arôme* naturel de litchi (5%), Extrait de rose, Arômes* naturels de raisin blanc et de fraise, Pétales de rose

La Beauté - Thé noir
Fruité & Floral
Thé noir Breakfast (48%), Thé noir de Chine (46%), Arôme* naturel d'agrumes (dont bergamote)(3%), Arôme* naturel de fleur d'oranger, Pétales de souci, Pétales de bleuet.

Les Rêves - Thé noir
Doux & Gourmand
Thés noirs (63%), Éclat de caramel beurre salé (15%), Noisettes (10%), Arôme* naturel de caramel beurre salé, Arôme* naturel de noisettes (5%), Pétales de souci.

Allergènes

La Paix - Infusion
Apaisante & Florale
Menthe Nanah (35%), Feuilles d'oranger, Écorces de cannelle, Menthe poivrée, Écorces d'orange (10%), Boutons de rose (10%), Pétales de rose.

L'Équilibre - Infusion
Doux & Digestif
Verveine coupée (35%),Graine d'anis (15%), Sauge (15%), Menthe douce (10%), Morceaux de pomme, Baies de Goji, Menthe poivrée, Arôme* yuzu, Pétales de bleuet.

*Arôme sélectionné à Grasse

Création Française

Fait avec amour. Tarifs € TTC, service compris.