Menu

KALY



coffee shop

cafes & chocolats chauds

Cafés

Nous proposons du café de spécialité qui varie au fil des saisons. Afin de préserver au maximum tous les arômes, notre café est toujours fraîchement torréfié et moulu minute.
MAKE IT ICED! Tous nos cafés et lattes sont disponibles façon glacé.

Espresso	4.00
Shot d'espresso	
Ristretto	4.00
Shot court d'espresso	
Café	4.00
Shot d'espresso allongé	
Espresso macchiato	4.50
Shot d'espresso et mousse de lait	
Double espresso	5.00
2 shots d'espresso	
Americano	5.00
Eau chaude et 2 shots d'espresso	
Cappuccino	5.50
Shot d'espresso, lait texturé, mousse de lait et cacao en poudre	
Flat white	5.50
2 shots d'espresso et lait texturé	
Latte / Latte macchiato	5.50
Shot d'espresso et lait texturé	
Mocha	5.50
Shot d'espresso, chocolat, lait texturé, mousse de lait et cacao en poudre	

Chocolats chauds

Classique	4.50
Caotina et lait texturé	
Deluxe	6.50
Caotina, lait texturé, chantilly maison et marshmallows	

lattes, thes & shots

Lattes

Matcha latte	6.00
Thé matcha BIO et lait texturé	
Chai Latte	5.50
Sirop d'épices chai BIO, lait texturé et cannelle	
Golden Latte	5.50
Mélange curcuma, lait texturé et sirop de vanille	
London Fog	5.50
Thé earl grey, lait texturé et sirop de vanille	

Thés

Thé chaud	4.00
Demandez notre sélection de thés - BIO	
Thé Glacé Maison	5.00
Moroccan mint ou white peach	

Shot - 5cl

Ginger Rush Shot	4.50
Gingembre, citron et miel	

EXTRA

/ saveurs : sucre de canne, caramel, vanille, noisette, menthe poivrée	+ 1.00
/ make it DIRTY! Extra shot d'espresso	+ 1.00
/ chantilly maison	+ 1.00
/ lait d'avoine, lait de coco, lait d'amandes	+ 1.00
/ extra shot de matcha / chai	+ 2.00

jus frais & smoothies

Jus Frais

3dl 6.50
5dl 9.50

Jus d'orange

Oranges fraîches

Citronnade maison

Citron, basilic, miel et eau

Rise & Shine

Carotte, orange, citron et gingembre

Crisp Twist

Ananas, poire, citron vert et menthe

Ninja Turtle

Pomme, céleri, concombre, menthe et citron

Root Boy

Betterave, carotte, gingembre et pomme

Sex Me Up

Fruit de la passion, orange et gingembre

Smoothies

3dl 6.50
5dl 9.50

Tous nos smoothies peuvent être adaptés façon VEGAN !

Mint To Be

Mangue, citron vert, menthe et lait

Gingerberry

Fruits rouges, orange, gingembre et lait d'avoine

Kakao Burst

Banane, beurre de cacahuètes, cacao et lait

Tropical Green

Ananas, épinards, citron et lait de coco

Vanilla Delight

Banane, fraise, vanille et lait

OG Açai

Açai, fruits rouges, banane et jus de pomme

Pura Vida

Banane, mangue, ananas et jus d'orange

milkshakes & alcool

Milkshakes

5dl 9.50

Vanille / Chocolat / Caramel / Fraise / Mangue Passion / Café

Lait, glace et chantilly maison

Matcha 11.00

Lait, glace, poudre de matcha BIO et chantilly maison

Affogato 8.00

Boule de glace vanille et shot d'espresso

Alcool

Vin 2,5dl / 5dl 12.00 / 24.00

Blanc, rosé ou rouge

Bière bouteille 3,3dl 6.50 / 7.50

Blonde, blanche ou american pale ale

Prosecco verre 1dl / bouteille 7,5dl 7.00 / 45.00

Prosecco JAYA

Mimosa 9.00

Jus d'orange, prosecco et tranche d'orange

Aperol Spritz 11.00

Aperol, prosecco, eau gazeuse et orange

Hugo Spritz 11.00

Sirop de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe et citron vert

Sarti Spritz 11.00

Sarti rosa, prosecco, eau gazeuse et tranche de citron vert

Irish Coffee 15.00

Whisky, café, sirop de sucre et chantilly

Bloody Mary 15.00

Jus de tomate, vodka, assaisonnements, citron et céleri

Pour toutes les suggestions du moment, adressez-vous au personnel.
Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies.

TVA 7.7% inc.

food

Breakfast

Croissant & Confiture 4.50

Croissant au beurre et coulis maison

Croissant Salé 5.50 / 7.50

Jambon & Fromage (chaud) / Saumon fumé avocat

Granola Bowl - Sweet 9.50

Yoghourt nature suisse, granola artisanal, fruits du moment et miel suisse

Granola Bowl - Savory 9.50

Yoghourt nature suisse, granola artisanal thym et olives, crudités, micro greens et citron

Chia Pudding 9.50

Chia pudding, coulis maison, beurre de cacahuètes et fruits du moment

Bacon & Eggs on Toast 13.50

Pain artisanal, œufs suisses, bacon, micro greens et oignons frits

Avocado Toast 12.00

Pain artisanal, mélange d'avocats maison, sésame et pickles d'oignons maison

Açaí Bowl 14.50

Base açaí, granola artisanal, fruits frais et beurre de cacahuètes

Pancakes

Nature 11.50

Pancakes

ChocoLove 13.50

Pancakes et pate à tartiner chocolat

Tutti Frutti 13.50

Pancakes et coulis de fruits maison

Oh My Bacon! 15.00

Pancakes, bacon, œufs suisses et sirop d'érable

EXTRAS

/ jambon	+ 2.00	/ tomate	+ 2.00
/ œuf mollet ou plat	+ 3.00	/ féta	+ 2.00
/ bacon	+ 3.00	/ pain frais ou sans gluten	+ 2.00
/ poulet	+ 4.00	/ cheddar	+ 2.00
/ saumon fumé	+ 4.00	/ beurre de cacahuètes	+ 2.00
/ falafel	+ 4.00	/ granola	+ 3.00
/ saumon frais	+ 6.00	/ avocat	+ 3.00

/ sauce cacahuète / teriyaki / mayo épicée / mayo curry / vinaigrette thaï ou citron-menthe + 1.00

/ sirop d'érable + 2.00

food

Bagels

Cream Cheese 5.50
Cream cheese

Poulet Curry 8.90
Poulet suisse, mayo curry maison, épinards et tomate

Caprese 8.90
Pesto maison, tomates, mozzarella et crème balsamique

Saumon 8.90
Saumon fumé, cream cheese, pickles d'oignons maison et ciboulette

Oeufs 8.90
Oeufs suisses, épinards, tomate, ciboulette et cheddar

Roastbeef 9.50
Roastbeef maison, cheddar, tomate, épinards et mayo épicée maison

Bowls

Salade mixte 6.50
Salade de mesclun, crudités du moment et vinaigrette maison

Soupe petite / grande 6.50 / 12.50
Selon l'humeur du chef, chaude ou froide et pain artisanal

Kid's Bowl 12.00
Riz vinaigré, avocat, crudités du moment et poulet teriyaki ou saumon frais

Salade Thaï 19.00
Salade mesclun, crudités du moment, pickles oignons maison, cacahuètes, cajou et vinaigrette Thaï

Veggie Goddess 21.00
Quinoa tricolore, falafels, crudités du moment, féta, patate douce et sauce menthe citron maison

Crispy Bowl 23.00
Riz vinaigré, poulet teriyaki, oignons frits, carottes, concombre, chou mariné et sauce cacahuète maison

Sushi Bowl 23.00
Riz vinaigré, saumon frais, avocat, wakamé et pignons torréfiés

Poke Bowl 23.00
Riz vinaigré, saumon frais, edamame, mangue, concombre, chou mariné, oignons frits et mayo épicée maison

Pour toutes les suggestions du moment, adressez-vous au personnel.
Nos collaborateurs sont à l'écoute pour vous renseigner sur d'éventuels régimes particuliers ou allergies.

TVA 7.7% inc.