



# CARTE

TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON

## LES ZÉBRÉS

**Le Végétal** 8,60 €  
 Pain de mie au levain maison coloré au curcuma, crudités, céréales cuisinées différemment selon le jour, légumes, fromage de région, pickles d'oignons, sauce du chef.

**Le Protéiné** 8,90 €  
 Pain de mie au levain maison coloré au curcuma, charcuterie de Haute-Loire, saucisse ou autre protéine, crudités, fromage, pickles d'oignons, crème moutardée.

## LE PLUS DU MOMENT

**Snack** selon produit  
 Bagel, tartine, croque-monsieur, saucisson brioché, part de tarte, smörgas... : selon inspiration pour une découverte chez Kalia (prix en boutique)

## SALADE

**Kalia Bowl froid ou chaud** 12,90 €  
 Crudités et/ou mélange de légumes de saison cuits, céréales cuisinées selon l'envie, protéine, houmous, purée ou crème légère, fromage de région, herbes fraîches et graines torréfiées.

\*Option vegan possible sur demande.

**Assiette de crudités** 4,50 €

**Soupe** 4,50 €

## PÂTISSERIES ET DESSERTS

**Kalia** 4,90 €  
 Biscuit moelleux noisettes, croustillant praliné noisettes amandes, crémeux passion et mousse chocolat lait Valrhona

**Entremet de saison** 4,90 €  
 A découvrir en vitrine ! Une création selon l'envie du moment.

**Tarte de saison** 4,20 €  
 A découvrir en vitrine ! Une gourmandise selon la saison.

**Verrine plaisir** 4,00 €  
 Une coupe surprise : mousse ou crème légère, fruits ou aux saveurs de saison.

**Coupe fromage blanc** 4,00 €  
 Fromage blanc bio de la Source de la Coise aux fruits de saison et/ou granola maison.

**Tiramisu** 4,00 €  
 Au mascarpone.

**Yaourt aux fruits** 2,20 €  
 Yaourt bio de la Source de la Coise aux fruits de saison et/ou granola maison.

## NOS FORMULES

**Plat  
 Dessert  
 Boisson** 14,80 €

**Plat  
 Dessert** 11,90 €

**Plat**  
 Zébrés  
 Croque + soupe ou crudités  
 Grainé toasté + 1,00 €  
 Kalia Bowl + 2,00 €

**Dessert en vitrine**  
 Entremet + 1,00 €

### Boisson bouteille

Jus de fruits + 1,00 €  
 Bière + 2,00 €

**FORMULE CROQUIE'S**  
 Croque-Monsieur + Cookie = 7,5 €

Poisson : - Truite origine France

Viandes : - Porc origine France  
 - Poulet origine France





# CARTE



TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON

## LES BRIOCHES

### Babka en tranche

Cannelle noisettes ou chocolat noisettes

4,00 €

### Brioches

Cannelle noisettes, chocolat, japonaise ou fruits

3,00 €

## LES PETITS SUCRÉS

### Muffins

Tout chocolat ou fruits

4,00 €

### Cake (la part)

Citron-pavot, vanille ou autre parfum

4,00 €

### Cookies

Le classique : chocolat noisettes

3,00 €

### Kipferl

Biscuit au café

3,00 €

### Galette flocons d'avoine aux fruits

2,00 €

### Biscuit damier

Biscuit sablé vanille chocolat

3,00 €

### Spéculos

Biscuit sablé sarrasin, cannelle et chocolat

1,70 €

Autres biscuits à découvrir en magasin...

## À LA DEMANDE

Vous préparez un événement familial ou professionnel ?

Nous vous proposons nos :

- Entremets grand format 6 à 12 personnes
- Plateaux petit-déjeuner
- Plateaux goûter

A commander au  
 09 86 23 24 80 ou  
[contact@kaliacafe.fr](mailto:contact@kaliacafe.fr)

Nous travaillons avec des producteurs et fournisseurs locaux :

- Farine de blé ancien, Rouge de Bordeaux, cultivée en agriculture bio - M. Arsac - Monastier-sur-Gazeille (43).
- Truite de l'Ain - La truite qui fume - St Bénigne (01)
- Fromages : Gaec de la Source de la Coise (69)
- Jambon blanc, poulet, fromage : Le sens du Goût - Satilleu (07)
- Chocolats et vanille : Valrhona - Tain l'Hermitage (26)



VEGAN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



Ingrédients issus de l'agriculture locale, en circuit court et souvent biologique

COMMANDE  
AU COMPTOIR



## CARTE DES BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppio	4,00 €
Latte Machiatto*	4,00 €
Café au lait	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Americano	3,50 €
Flat white	4,00 €
Mocaccino	4,00 €
Filtre V60 / Chemex	5,00 €
Moka	3,00 €
Chocolat chaud Valrhona	4,50 €
Café ou Chocolat viennois	5,00 €
Thé Ta Tea Tam - Dieulefit	4,50 €
Chai latte	5,00 €
Dirty chai	7,00 €
Butterfly pea / Beetroot / Matcha	5,00 €
Infusions	4,50 €
Alternative déca : café orge malté	4,00 €

### BOISSONS FROIDES

#### Fait-Maison en fonction de la saison

Citronnade	3,80 €
Thé glacé	3,80 €
Extraction du jour	5,50 €

#### Soft

Limonade* du Vercors	3,90 €
Pomme-pétillant du Vercors	4,00 €
Meuh'cola	3,90 €
Jus de fruits Adamance Framboise, Abricots	4,40 €
Jus de fruits Adamance Ananas, Clémentine	4,90 €
Eau plate* Eau neuve	2,70 €
Eau pétillante* Eau neuve	3,00 €
Gingerbeer Kombuch'ALPES	4,00 €
Sirop à l'eau	2,70 €

\*sirop Bigallet : + 0,50 €

#### LES CAFÉS GLACÉS

Iced coffee	4,20 €
Iced latte	4,50 €

### BOISSONS ALCOOLISÉES

#### Bières

Bière blonde Placide Bertrand - Brasserie Les gens sérieux	5,20 €
Bière blanche Mule - Brasserie La vieille mule	4,90 €
Bière ambrée Quinarelle - Brasserie Stéphanoise	4,90 €

#### Autre

Cidre	3,80 €
-------	--------

Nous avons sélectionné des produits de qualité provenant de fournisseurs locaux :

- Café : Atelier de torréfaction Fleurs de café - Vienne (38)
- Thé et tisane : Ta Tea Tam - Dieulefit (26)
- Chocolat et Jus de fruits Adamance - Valrhona - Tain l'Hermitage (26)
- Bières et softs : Bière des régions - Vénissieux (69)