Coffee-shop · Pâtisserie · KALIA CAFÉ · Epicerie

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

COMMANDE AU COMPTOIR

# CARTE

**TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON**

## LES ZÉBRÉS

**Le Végétal** — 8,60 €
Pain de mie au levain maison coloré au curcuma, galette de quinoa, fromage de région, pickles d'oignons, moutarde à l'ancienne et sauce frita.

**Le Protéiné** — 8,90 €
Pain de mie au levain maison coloré au curcuma, charcuterie de Haute-Loire, fromage de région, cornichons et pickles d'oignons, crème moutardée.

**1/2 zébré (au choix) + crudités ou soupe** — 10,60 €

**1/2 zébré (au choix)** — 6,10 €

## BAGEL selon le moment

**Truite** — 11,90 €
Pain bretzel au levain maison, crème citronnée à l'aneth, concombre, salade, truite fumée dans l'Ain, pickles d'oignons

**Pulled pork** — 11,90 €
Pain burger au levain maison, effiloché de porc, coleslaw, sauce barbecue maison, oignons grillés

## PLAT DU JOUR

**Froid ou chaud** en fonction des saisons — 13,90 €
Flan, tarte ou mélange de légumes de saison cuits. Céréales cuisinées selon l'envie et crudités, avec ou sans protéine.
*Option vegan possible sur demande.

**Assiette de crudités** — 4,50 €

**Soupe** selon la saison — 4,50 €

## PÂTISSERIES ET DESSERTS

**Entremet de saison** — 5,20 €
A découvrir en vitrine ! Une création selon l'envie du moment.

**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 granola maison.

**Tiramisu** — 4,00 €

**Flan** — 4,00 €
A la vanille bourbon de Madagascar

**Cheesecake japonais** — 4,00 €
Au citron

**Muffins** — 4,00 €
Tout chocolat ou fruits

**Brownie** — 4,00 €
Cacahuètes, noisettes, noix

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

## FORMULES DÉJEUNER

| Plat | + dessert | + boisson |
|---|---|---|
| **Pause Kalia** | | |
| Zébrés | 12,20 € | 14,90 € |
| 1/2 zébré + soupe ou crudités | 13,10 € | 15,80 € |
| Bagel | 14,70 € | 17,40 € |
| **Menu du moment** | | |
| Plat du jour | 15,90 € | 18,60 € |

**Suppléments dans les formules**

| | |
|---|---|
| Entremet en vitrine | + 1,20 € |
| Jus de fruits | + 1,00 € |
| Bière | + 2,00 € |

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 espresso
2 tranches de pain de mie maison toasté — 6,00 €
Confit de fruits maison, miel et beurre

Vegan · Sans gluten · Sans lactose

Viandes : - Porc et volailles origine France

Coffee-shop · Pâtisserie · KALIA CAFÉ · Epicerie

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

COMMANDE AU COMPTOIR

# CARTE

**TOUTES NOS FABRICATIONS SONT FAITES MAISON**

## BABKA ET TRESSES
à l'huile d'olive

**Babka en tranche** — 4,00 €
Chocolat noisettes

**Tresses** — 2,60 €
Cannelle noisettes ou fruits

## LES CAKES

**Cake (la part)** — 4,00 €
Citron-pavot, vanille ou autre parfum

## LES PETITS SUCRÉS

**Cookies** — 3,50 €
Le classique : chocolat noisettes

**Cookies "Les spéciaux"** — 4,00 €
Au café, pistache ou autres parfums…

**Kipferl** — 3,00 €
Biscuit au café

**Palet aux flocons d'avoine et fruits** — 3,00 €

**Biscuit damier** — 3,00 €
Biscuit sablé vanille chocolat

**Sablé amandes et graines** — 1,80 €
Biscuit sablé aux amandes et aux graines

**Sablé ganache** — 2,00 €
Biscuit sablé, ganache chocolat

**Sablé breton** — 3,00 €
aux fruits de saison

**Sablé végan et sans gluten** — 4,00 €

## LES GLACES EN SAISON

### Coupe glacées 2 boules

**Dame Blanche Kalia** — 8,00 €
Vanille bourbon de Madagascar, chocolat intense 63 %, sauce chocolat et chantilly maison, amandes torrefiées

**Framboisine** — 8,00 €
Sorbet framboise, vanille bourbon de Madagascar, sauce framboise et chantilly maison, amandes torréfiées

**Smoothie fraîcheur** — 7,00 €
Sorbet citron jaune, yaourt fermier bio, menhe fraîche

**Affogato** — 5,00 €
Café espresso* sur une boule de glace vanille

### Boules

**Au choix : chocolat, vanille, framboise, citron**

| | |
|---|---|
| 1 boule | 3,00 € |
| 2 boules | 5,50 € |
| 3 boules | 7,00 € |
| + boule supplémentaire | 1,50 € |

### Toppings maison

| | |
|---|---|
| Chantilly | 0,50 € |
| Sablé maison | 0,50 € |
| Sauce chocolat ou framboise | 0,50 € |

Vegan · Sans gluten · Sans lactose

Liste non-exhaustive : autres biscuits à découvrir au comptoir

Coffee-shop · Pâtisserie · KALIA CAFÉ · Epicerie

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

COMMANDE AU COMPTOIR

# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

### Café de spécialité

| | |
|---|---|
| Espresso | 2,00 € |
| Espresso Macchiato* | 2,50 € |
| Doppio | 3,50 € |
| Long black | 4,00 € |
| Cappuccino* | 4,00 € |
| Americano | 3,50 € |
| Latte Macchiato* | 4,50 € |
| Flat white | 4,50 € |
| Café au lait | 4,00 € |
| Mocaccino | 4,50 € |
| Filtre V60 / Chemex | 5,00 € |
| Filtre Moccamaster | 3,00 € |

### Alternative déca

| | |
|---|---|
| Lentilles ou pois chiche et orge maltée | 4,00 € |
| Latte* lentilles/pois chiche et orge maltée | 5,00 € |

### Thé, infusion, chaï, matcha

| | |
|---|---|
| Thé | 4,50 € |
| Infusions | 4,50 € |
| Chaï latte* | 5,00 € |
| Dirty chaï* | 5,50 € |
| Matcha latte* | 5,50 € |
| Latte* Butterfly pea ou Beetroot | 5,00 € |

### Chocolat

| | |
|---|---|
| Chocolat chaud* | 4,50 € |
| Café ou Chocolat viennois* | 5,00 € |

## BOISSONS FROIDES

### Fait-Maison en fonction de la saison

| | |
|---|---|
| Citronnade | 3,80 € |
| Jus d'oranges | 4,00 € |
| Jus ACE | 4,50 € |
| Jus de pommes | 4,00 € |
| Extraction de jus de fruits et légumes du jour | 5,50 € |
| Thé ou infusion glacé | 4,00 € |
| Cascara (infusion de pulpe de fruits du café) | 5,00 € |

### Soft

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

## BOISSONS ALCOOLISÉES

### Bières

| | |
|---|---|
| Bière blonde Jean Sérien - Brasserie Les gens sérieux | 4,90 € |
| Bière blanche Mule - Brasserie La vieille mule | 4,90 € |
| Bière ambrée Quinarelle - Brasserie Stéphanoise | 4,90 € |

### Autre

| | |
|---|---|
| Cidre | 3,80 € |

## LES GLACÉS

| | |
|---|---|
| Iced coffee | 4,20 € |
| Iced latte* | 4,50 € |
| Iced matcha latte* | 5,30 € |
| Iced chaï latte* | 5,30 € |
| Iced moccacino* | 4,30 € |

***Suppléments :** Lait végétal : + 0,50 € / Sirop Bigallet : + 0,50 €

Coffee-shop Pâtisserie KALIA CAFÉ Epicerie

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

COMMANDE AU COMPTOIR

# NOS PRODUCTEURS

**Nous travaillons avec des producteurs et fournisseurs locaux et engagés :**

- **Farine de blé variété ancienne, blé rouge de Bordeaux, cultivé en agriculture bio :** M. Arsac - Monastier-sur-Gazeille (43).
- **Charcuterie : Porcs nés et abattus en Haute-Loire :** "Les Salaisons du Velay" - Le Pertuis - (43).
- **Truite fumée, élevée dans les eaux de sources de la région :** La truite qui fume - St Bénigne (01).
- **Fruits et légumes :** GAEC Reynard producteur à Cellieu (42), Cédric Fayard à Mornant (69), SARL la Jeannette, producteur à Limas (69), La Vie Claire, et l'épicerie bio « De l'autre côté de la rue » - Lyon 3 (69).
- **Epices : épicerie bio** « De l'autre côté de la rue » - Lyon 3 (69).
- **Viande, sélectionnée par** « Le Sens du Goût », spécialiste de l'approvisionnement local en circuit court - Satillieu (07).
- **Oeufs, provenant de poules élevées dans la Drôme en Agriculture Biologique :** "L'œuf des Collines" - Arthémonay (26).
- **Crème fabriquée dans l'atelier de produits frais de la** Laiterie des Monts Yssingelais « Gérentes » - Araules (43).
- **Beurre, fabriqué à partir de lait collecté auprès d'éleveurs de Franche-Comté :** "Laiterie « Mulin" - Noironte (25).
- **Fromages de la ferme en agriculture biologique :** "Aux Source de la Coise" - Larajasse (69).
- **Chocolats, Jus de fruits Adamance, vanille et pâte à tartiner :** "Valrhona" - Tain l'Hermitage (26).
- **Café : Atelier de torréfaction** "Fleurs de café" - Vienne (38).
- **Alternative déca de la boulangerie et torréfaction solaire** "Néoloco" - Montville (76).
- **Cascara, production locale en circuits courts et sourcing éthique : "Origine Cascara" - Villeurbanne (69).**
- **Thé, tisane, chaï et matcha :** "Ta Tea Tam" - Dieulefit (26).
- **Bières et softs : Coopérative de producteurs** "Bière des régions" - Vénissieux (69).
- **Glaces, confectionnées à partir de crème fraîche des fermes du Forez -** Artisan glacier "L'Arbre à glaces" - Saint-Etienne (42).

Coffee-shop Pâtisserie KALÍA CAFÉ Epicerie

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

COMMANDE AU COMPTOIR

# NOS SERVICES

## À LA DEMANDE

**Vous préparez un événement familial ou professionnel ?**

**Nous vous proposons nos prestations clé en main, livrée dans vos locaux ou à savourer sur place dans notre coffee shop !**

- **Buffets ou plateaux repas :**
  Plats équilibrés et savoureux, sandwichs sur-mesure, plateaux de charcuterie et fromage.

- **Goûters gourmands :**
  Pâtisseries fines, verrines sucrées, brioches et cakes, biscuits et boissons fraîches...

- **Petits-déjeuners sucrés et salés :**
  Boissons chaudes, coupes granola, viennoiseries et mini sandwichs, jus fraîchement pressés.

- **Entremets grand format**
  **6 à 12 personnes**

A commander au

09 86 23 24 80 ou contact@kaliacafe.fr