

# LE CONCUBIN

NOTRE CUISINE, NOS PATISSERIES ET NOS JUS FRAIS SONT FAITS MAISON

## LE SALE

### PANCAKES SALES 11,5€

2 pancakes, crème de comté, bacons grillés, œuf poché, jeunes pousses (vinaigrette à la moutarde), mélange de graines, sirop d'érable

### PANCAKES AVOCAT 11,9€

2 pancakes, crème de comté, purée d'avocat maison, jeunes pousses (vinaigrette à la moutarde), mélange de graines, sirop d'érable

### PANCAKES GOURMAND VA ! 12,5€

2 pancakes, crème de comté, bacons grillés, purée d'avocat, œuf poché, jeunes pousses (vinaigrette à la moutarde), mélange de graines, sirop d'érable

### PANCAKES SAUMON 12,9€

2 pancakes, ricotta fouettée, grenade, saumon fumé, œuf poché, mélange de graines, aneth, sirop d'érable

### TOAST DU MOMENT 13,5€

Pain de mie toasté, œuf brouillé, pesto rosso, jambon cru, poêlée de champignons,, sirop d'érable, parmesan râpé, radis rouge, roquette

### TOAST AVOCAT GOURMAND VA ! 10,5€

Pain de mie toasté, purée d'avocat, bacons grillés, œuf poché, mélange de graines, baie de goji, jeunes pousses (vinaigrette à la moutarde)

### TOAST SAUMON GOURMAND VA ! 10,9€

Pain de mie toasté, ricotta fouettée, grenade, saumon fumé, œuf poché, mélange de graines, aneth, jeunes pousses (vinaigrette à la moutarde)

### TOMATE BURRATA 12,9€

Tomates, burrata, pesto basilic

### FORMULE A 27€ (1 personne)

- 2 plats au choix
- + 1 boisson fraîche
- + 1 boisson chaude

## LE SUCRE

### PANCAKES AUX FRUITS 9,5€

2 pancakes, banane, fruits frais, coco râpée, pistaches concassées, sirop d'érable

### PANCAKES CHOCO 9,5€

2 pancakes, banane, pâtes à tartiner maison, copeaux de chocolat, chantilly maison, noisettes concassées, sirop d'érable

### PANCAKES BEURRE DE CACAHUETE 9,5€

2 pancakes, banane, beurre de cacahuète maison, chantilly maison, cacahuètes caramélisées concassées, sirop d'érable

### PANCAKES CAMEL BEURRE SALE 9,5€

2 pancakes, banane, caramel beurre salé maison, chantilly maison, noix concassées, sirop d'érable

### TOAST PERDU CHOCO 9€

Pain de mie perdu, banane, pâte à tartiner maison, copeaux de chocolat, noisettes concassées, sirop d'érable

### TOAST PERDU BEURRE DE CACAHUETE 9€

Pain de mie perdu, banane, beurre de cacahuète maison, cacahuètes caramélisées concassées, sirop d'érable

### TOAST PERDU CAMEL BEURRE SALE 9€

Pain de mie perdu, banane, caramel beurre salé maison, noix concassées, sirop d'érable

### PANNA COTTA 9,5€

Panna cotta à la confiture d'abricot, nougatine maison, noisettes et amandes concassées et caramélisées

### PATISSERIES 4€

Aller checker la vitrine ☺

Sur place et à emporter

Appeler à l'avance pour passer votre commande :

04 30 19 36 94

# LE CONCUBIN

## LE CAFE (Café de Carla – Toulouges)

EXPRESSO	1,8€
DOUBLE EXPRESSO	3,4€
ALLONGE	1,9€
AMERICANO	2€
CAFE NOISETTE	2,1€
CAFE AU LAIT	2,5€
CAPPUCINO	3,9€
LATTE	3,9€
FLATE WHITE	4,9€
MOCHA	4,5€
CAFE FRAPPE	4,5€
CAFE FRAPPE AU LAIT	5€

## LE THE (bio - Acapella)

THE NOIR datte et figue	3,9€
THE NOIR Breakfast tea	3,9€
THE NOIR aux fruits rouges	3,9€
THE VERT à la menthe	3,9€
THE VERT et THE NOIR mangue et papaye	3,9€
THE VERT et THE BLANC gingembre et citronnelle	3,9€
EARL GREY à la bergamote	3,9€
MATE VERT	3,9€
INFUSION fleur d'oranger, tilleul et camomille	3,9€
INFUSION romarin, thym, réglisse	3,9€
MATCHA LATTE	4,9€
CHAI LATTE	4,9€
CHAI LATTE FROID	5,5€
MATCHA LATTE FROID	5,5€

## CHOCOLAT TRADITIONNEL

CHOCOLAT CHAUD NOIR 55%	4,5€
CHOCOLAT CHAUD LAIT 31%	4,5€
CHOCOLAT BLANC	4,5€
CASSE NOISETTE	4,5€
<i>Purée de noisette, lait, sirop d'érable</i>	

+ chantilly : 0,5€ / + caramel : 0,5€

+ lait : 0,5€ / lait végétal : 0,6€

## LES BOISSONS FRAICHES MAISONS

CITRONNADE	4,5€
JUS D'ORANGE	4,5€
SMOOTHIE A L'ABRICOT	5,5€
THE VERT GLACE	4,9€

## LES BOISSONS FRAICHES

SIROP ORGEAT, VIOLETTE, GINGEMBRE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PECHE	2€
SODA LIMONADE, COCA, COCA ZERO, ORANGINA, FUZY TEA « PECHE », SCHWEPPES AGRUM, SCHWEPPES TONIC	3€
DIABOLO	3,5€
EAU PLATE OU PETILLANTE (75cl)	3€
PERRIER (33cl)	2€
BIERE BLONDE 25CL	3,5€
BIERE BLONDE 50 CL	5€
CIDRE	4€
VIN (BLANC, ROSE, ROUGE)	4€
APEROL SPRITZ	7€
GIN TONIC	7€

On a ouvert notre café en juin 2023 (bientôt 1 an :o) ! Mangeur de brunch, une passion même, il fallait en créer un qui nous ressemblait ! En quête d'inspiration, on a englouti une trentaine de brunch partout en France, en Espagne et au Portugal pour créer notre concept ! Des idées, des « no-way, c'est pas possible ça », des « mmmhh... why not » ont permis d'imaginer celui qui nous ressemble au maximum !

On propose des petits-déjeuners, des déjeuners et goûters, élaborés à partir de produits frais et de saison, privilégiant les producteurs locaux. On est attaché au fait-maison. La carte évolue régulièrement tout en conservant les must-have : les pancakes et les toasts !

Pour l'ambiance, c'est tranquille et dans la bienveillance ! Voilà, voilà ! On est très attaché à la formule où on peut choisir ce que l'on veut dedans ! Les deux plats ? Soit sucré, soit salé, soit les deux ! Il n'y a pas de règle. Toute la carte s'intègre dans la formule !

Côté boissons chaudes, on privilégie le café de qualité et local : les Cafés de Carla basé à Toulouges. Il est tellement bon ! Goûtez, vous verrez ! Pour les fans de thé, on travaille avec Acapella basé à Toulouse. Trahison, disgrâce allez-vous dire ! On vous arrête de suite ! Acapella s'est lancé dans un projet fou et engagé : Implanter du thé sur les terres des Pyrénées-Orientales ! « Les Printemps d'Acapella » est alors né. On est alors très heureux de travailler avec eux !

On ne vous oublie pas, non jamais les buveurs de chocolat. On est également addict au chocolat 😊 Pour que cela soit fort en chocolat, on privilégie le chocolat traditionnel comme dans l'temps : des morceaux de tablette de chocolat noir, au lait ou blanc ! C'est gourmand ! Enfin, les boissons froides sont réalisées à partir de fruits frais avec un jus changeant régulièrement en fonction de la saison. Il y a les classiques comme le thé glacé, la citronnade ou encore le jus d'orange pressé. On est heureux de votre présence aujourd'hui ! Passez un bon moment avec vos collègues, vos amis, votre famille ou simplement avec vous-même ! On est là pour vous servir : n'hésitez pas à nous faire signe si besoin 😊

## Sur place et à emporter

Appeler à l'avance pour passer votre commande :

04 30 19 36 94