

DES COTES CAFES

Café Brunch



Salon de thé

**Nous cuisinons et pâtissons
tout maison à partir de produits frais,
de saison, issus de l'agriculture raisonnée
et/ou biologique.**

VENTE EN VRAC

*Thés, rooibos et infusions bio @palaisdesthes
Cafés de spécialité @cafemokxa*

CAVE à vins naturels



4, place Sadi Carnot - 13600 La Ciotat
Réservations par sms au 06 47 00 64 29

Ouvert du jeudi au lundi à partir de 9h
_ Fermeture hebdomadaire mardi & mercredi _

  @descotescafes

 écotable®

Suivez-nous ! Encouragez-nous ! Laissez-nous votre avis !

BRUNCH cuisiné tous les jours !

Croissant salé - 14,90€

croissant au beurre, cheddar, 1 oeuf bio retourné, salade du moment vinaigrette maison + pommes de terre rôties aux épices

French toast omelette sandwich - 12€

pain de mie complet, 2 oeufs bio, cheddar, bacon, salade

Bun à l'avocat - 12€

bun artisanal, houmous de pois chiche, avocat, graines, herbes aromatiques, huile d'olive, citron

Brouillade aux oeufs bio - 13,50€

3 oeufs bio, crème fraîche, salade de saison + 1 extra: bacon ou herbes aromatiques

Burrata 120g , huile d'olive, citron - 9€

Patatas bravas - 4,50€

Tarte aux légumes de saison, salade verte -10,90€

Burger végétarien - 14,90€

Bun brioché garni de tomate, cheddar, avocat, cébettes, coriandre, salade et d'un oeuf au plat bio

+2,90€ sup pommes de terre rôties aux épices

EXTRAS

Avocat +2,50€

Oeuf bio +2€

Bacon +2,50€

Le déjeuner et le dîner sont aussi proposés sur notre ardoise du jour: salades et burgers

DESSERTS

Pâtisseries Maison - 4,90€

Gâteau de mon enfance à l'orange
Cake marbré cacao Valrhona

Café gourmand - 8,50€

GLACES ANDRE

Saint Cyr Sur Mer

ARTISANALES ET NATURELLES

1 boule - 3,50€

2 boules - 5€

3 boules - 7€

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS PRESSES 25cl - 5,50€

- Agrumes pressés : citron, orange ou pamplemousse
- 3 agrûmes pamplemousse + orange + citron
- Pomme, carotte, citron, gingembre
- Orange, carotte, citron
- Shot gingembre (22cl/ 4,50€)

THES & AUTRES SPECILAITES

- Thés *Palais des Thés*
4€ la théière
- Infusions et Rooibos - 4€
- Thé glacé maison - 4,50€
- Chai latte glacé - 5€
- Golden latte glacé - 6€
- Matcha - 5€
- Matcha glacé - 5,5

CAFES DE SPECIALITE

- Cafés de spécialité *Mokxa*
- Espresso ou allongé - 2€
- Macchiato - 2,20€
- Americano ou double - 4€
- Latte - 4€
- Cappuccino - 4€
- Café viennois - 5€
- Affogato - 5€
- Café frappé - 4,50€
- Café frappé latte - 5€
- Dirty chai glacé - 6€

BOISSONS FROIDES 33cl

- Orangina maison - 4,50€
limonade, orange et citron pressés, sirop de sucre de canne
- Evian, Badoit 50cl - 4,20€
- Perrier, coca, coca zero - 3,90€
- Limonade 25cl - 3,60€
- Diabolo 4€
- Sirop 25cl - 2,50€
- Mocktail - 7,50€
- Virgin mojito
- Moscow mule

CHOCOLATS

- Pistoles Valrhona 5€
- Classique salon de thé
Viennois - 5,50€
- Chocolat frappé - 5,50€
- Mochaccino glacé - 6€

BOISSONS AVEC ALCOOL

BIERE

*Corona 33cl - 6€
blonde lager*

COCKTAILS

*Mojito : rhum blanc et brun, citron vert, menthe fraiche, sucre roux
11,50€*

*Cuba libre : rhum blanc et brun, citron vert, coca, sucre roux
11,50€*

Caipirinha : Cachaca, sucre roux, citron vert 10€

*Moscow mule : gingembre frais, vodka, ginger beer
11,50€*

Gin tonic : gin, jus de citron vert 12€

Mimosa 20cl : crémant nature, jus d'orange pressée 15€

T-punch : rhum blanc et brun, citron vert 7€

BULLES

Pétillant Naturel

CALVEZ BOBINET - Le Temps est Bon - 75cl - 33,40€

*Vin pétillant blanc selon la méthode pétillant naturel.
Vin de France*

*Les arômes de poire et d'amande fraiche, avec une pointe d'agrumes
sont soutenus par une bouche fraiche et relativement tendue.
Parfait en apéritif ou sur un dessert de fruits.*

Cépages : Chenin & Grolleau Gris

NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

ROSE

Domaine de la mongestine - Les Monges 2022

AOP Coteaux d'Aix en Provence (label demeter et AB)

Robe claire, saumonée, un nez élégant, fin et fruité ainsi qu'une bouche fraîche, gourmande et digeste. Le pressurage direct de nos plus beaux cinsault et grenache rehaussé par une touche de syrah et de vermentino, suivi d'un élevage sur lie, en font l'un des rosés les plus nobles de l'appellation.

verre 12,5cl - 6€ bouteille 75cl - 25€

Château Pas du cerf - Dame nature 2022

AOP Cote de Provence - (cuvée bio)

Vous serez surpris par ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Cépages 50 % mourvèdre et 50 % cinsault.

bouteille 75 cl - 36€

Domaine de Fredavelle - Aromance 2021

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (cuvée bio)

Bouquet fin et friand, notes de groseilles, bourgeon de cassis et acacia. La bouche déploie un beau volume et une agréable rondeur sur des saveurs de fruits du verger et de fruits rouges bien mûrs. L'ensemble s'équilibre entre gras, vivacité et gourmandise, jusqu'en finale par une délicate tension iodée.

Cépages syrah, cabernet S, grenache, carignan.

bouteille 75 cl - 30€

NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

BLANC

Domaine de la mongestine - Roussanne 2022

Var Côteaux du verdon (demeter, bio)

Cette cuvée 100% roussanne est travaillée dans la tradition des vins septentrionaux du Rhône. La fraîcheur est maîtrisée par un élevage couplé entre de vieux fûts de 225L et des amphores en grès.

Des arômes d'abricot et de fruits blancs, soutenus par une finale saline et minérale caractérisent cette cuvée. Un blanc de gastronomie.

verre 12,5cl - 6€

bouteille 75cl - 28€

Domaine Les passages - Spigaou 2021

Vin de France Luberon - (bio, levures indigènes, non collé, non filtré)

Viognier de gastronomie, une finale saline portée par des amers nobles

verre 12,5cl - 8€

bouteille 75 cl - 35,20€

Domaine Bobinet - Piak!

Vin de France Saumur - (cuvée bio)

Blanc de noir, léger et fruité. Vin acidulé, gourmand et juteux, d'une grande fraîcheur et vivacité.

Cépage cabernet franc

bouteille 75 cl - 34€

ORANGE

Domaine de la mongestine - Georgette

Vin de France (demeter, AB)

Les vermentinos, sélectionnés puis macérés tel un rouge pendant 21 jours, s'expriment sur des arômes de garrigue, d'épices et de fenouil, avec des tanins fondus, du volume et une finale légèrement tannique.

bouteille 75cl - 45€

NOS VINS EN BIODYNAMIE

Des vins propres, sans pesticides ni intrants industriels, levures indigènes, récoltes manuelles, avec peu ou pas de soufre, vegan
Découvrez notre sélection de vente en cave à l'intérieur !

ROUGE

Domaine de la mongestine - Bob 2022

Vin de France - Provence (demeter, bio)

Ce vin reflète l'art de l'assemblage du vinificateur, afin d'obtenir un rouge léger, aérien et fruité.

Un mélange de fruit rouge et de fruit blanc surmonté par une petite acidité et une légère vinosité en fait un vin de soif, de copains !

Cépages 42% Pinot 25% Merlot 25% Marselan 8% Roussanne

verre 12,5cl - 6€

bouteille 75cl - 26€

Domaine Les passages - Nebbia

Vin de France Luberon - (bio, levures indigènes, non collé, non filtré)

Cépages 60% nebbiolo et 40% syrah.

bouteille 75 cl - 44€

Domaine Bobinet - Ruben

AOC Saumur Champigny - (cuvée bio)

Elevé en barriques pendant environ 7 mois, c'est un vin délicatement structuré, avec de la profondeur et beaucoup de fraîcheur.

Un cabernet franc fruité et juteux, aux tanins soyeux, qui suscite l'envie de se resservir.

Cépage cabernet franc.

bouteille 75 cl - 45,60€