

*Beaumier*  
**LE MOULIN**

Alt. 2003M LOURMARIN LUBERON



**LE PETIT-DÉJEUNER  
DE 7H30 À 10H30**

Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux, frais et de saison.  
Notre café est sélectionné et torréfié par Lomi.



Merci de nous faire part de vos intolérances et allergies à la commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

# LE PROVENÇAL - 12 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

UN JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ

DES TARTINES DE PAIN AU LEVAIN

UN CROISSANT OU UN PAIN AU CHOCOLAT

ŒUFS DE PLEIN AIR DE RIANES (+5 €)

Au plat, brouillés ou à la coque (par deux)

## À LA CARTE

### LE COIN SALÉ

**TARTINE PROVENÇALE**

Chèvre frais fermier, pickles, huile d'olive

9 €

**ŒUFS DE PLEIN AIR DE RIANES**

Au plat, brouillés ou à la coque (par deux)

6 €

**BACON**

Poitrine fumée croustillante

3 €

### LE COIN SUCRÉ

**TARTINES DE PAIN AU LEVAIN**

Confiture artisanale de Laure & Alain Berlangue, miel de Bonnieux, beurre de baratte

5,5 €

**VIENNOISERIE**

Croissant ou pain au chocolat

2,5 €

**COOKIE AU CHOCOLAT**

Pépites de chocolat noir de la chocolaterie de l'Opéra

3 €

**SALADE DE FRUITS**

Fruits de saison fraîchement taillés dans un sirop léger

5 €

**BOL DE GRANOLA**

Mélange d'avoine et de fruits secs au miel, fromage frais, fruits de saison

9 €

**YAOURT NATURE**

4 €

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCA EXPRESSO / NOISETTE / ALLONGÉ / FILTRE 3 €

CAFÉ OU DÉCA DOUBLE / CRÈME / LATTE / CAPPUCINO 6 €

THÉS OU INFUSIONS 5 €

Thés :

*Ceylan Indulgashina vert bio, Genmaicha bio, citron detox bio, jasmin classique bio, Earl Grey bleu bio, Bencha de mai bio 2021, matcha supérieur bio, menthe royale bio, chai bio, chai bio, breakfast tea bio, agrumes Sencha bio*

Infusions :

*Tisane detox bio, Jardin de soleil bio, roïbos verveine*

CHOCOLAT CHAUD 5 €

## BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 5 €

*Orange, pamplemousse, citron*

Prix nets, taxes et service compris