

Alcool

Les vins + 1,00€ en formule (le verre)

Vin Blanc 12cl/75cl
6€ / 32€

ÉCLAT DE CHARDONNAY
Domaine Sylvain Rozier,
Vin de France

Vin Blanc moelleux 6,50€ / 36€

COTEAUX DU LAYON OR
ET LUMIÈRE AOP
Coteaux du Layon

Vin Rosé 6€ / 32€

TRILOGIE ROSÉ
Domaine St Preignan, IGP D'OC

Vin Rouge 6€ / 32€

COTE DE GASCOGNE HAUT MARIN
Cuvée Philippe, IGP Cote de Gascogne

Bière du moment (33cl) 5,00€

Voir ardoise

Champagne 8,50€ / 46€

Legras-Frapart & Fils,
Cuvée Harmonie, Blanc de Blancs, Grand Cru

Cocktail Mimosa (15 cl) 9,50€

Champagne & jus d'orange pressé

Cocktail du moment (15 cl) 9,00€

Voir ardoise

Demandez à notre équipe le millésime

Formules

Les formules sont individuelles

-10 % sur présentation de la carte étudiant

(Remise étudiante applicable hors Dimanche, Jours Fériés et Formule Honey Chic)

FORMULE ABEILLE - 18,00€

1 Brunch salé
+ boisson chaude ou froide au choix
(hors champagne et cocktail)



FORMULE REINE DES ABEILLES - 26,00€

1 Brunch salé
+ Pancakes, French Toast ou Granola
+ boisson chaude ou froide au choix
(hors champagne et cocktail)

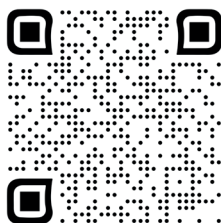


FORMULE HONEY CHIC - 32,00€

FORMULE REINE DES ABEILLES
+ une coupe de champagne ou
un Cocktail Mimosa au choix



JOIN US



HONEY
Coffee and food



BOISSONS

Coffee

Expresso	1,90€
Un shot de café serré	
Allongé	2,10€
Un shot de café, eau chaude	
Double expresso	3,50€
Deux shots de café serré	

Coffee with milk

Noisette	3,00€
Un shot de café, nuage de lait	
Latte Macchiato	4,00€
Un shot de café, lait texturé	
Mocha	4,50€
Un shot de café, chocolat, lait texturé poudre de cacao	
Cappuccino	4,50€
Deux shots de café, lait texturé	
Latte Rose	5,00€
Un shot de café, sirop de rose, lait texturé	
Latte Caramel	5,00€
Un shot de café, sirop de caramel, lait texturé	
Latte Vanille	5,00€
Un shot de café, sirop de vanille, lait texturé	
Latte Chocolate Cookie	5,00€
Un shot de café, sirop chocolate cookie, lait texturé	

House made hot drinks

Chocolat chaud Valrhona	5,00€
Fèves de chocolat Valrhona, lait texturé	
Matcha Latte	5,00€
Thé matcha, lait texturé	
Spicy chocolate	5,50€
Chocolat chaud, miel, épices, lait texturé	
Chai Latte	5,00€
Épices, chai, lait texturé	

Upgrade ta boisson !

- 1,50€ Personnalisation mousse à café
- 0,80€ Shot de café
- 0,50€ Miel
- 0,50€ Lait d'amande
- 0,50€ Version glacée
- 0,50€ Chantilly

Softs

Evian (50cl)	2,50€
Perrier (33cl)	3,00€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	3,50€
Thé glacé Maison (20cl)	4,00€
Au choix pêche, fraise ou saveur du moment	
Bee Zen Pêche et miel (25cl)	4,00€
Tisane glacée et pétillante	
Bulle de ruche (27,5cl)	4,00€
Eau de source pétillante au miel	
Symples Infusion glacée Énergisante (33cl)	4,00€
Thym, menthe-poivrée, citron pétillante	
Symples Infusion glacée Détoxifiante (33cl)	4,00€
Sauge, sureau, pomme pétillante	
Symples Infusion glacée Relaxante (33cl)	4,00€
Verveine, lavande, cerise	

Jus de fruit

Jus d'orange pressé maison (20cl)	5,00€
Les Jus Adamance (25cl)	4,50€
Au choix: abricot, pêche de vigne, pêche jaune, poire Williams, jus de pomme trouble	

Detox juice (20cl)

+ 1,00€ en formule	
N°1: Pomme, pêche, carotte & citron	6,00€
N°2: Orange, pomme, ananas, banane, mangue & graines de chia	6,00€

Tea and infusion

Grand Earl Grey	4,00€
Thé noir de Chine aux arômes de bergamote	
Fruits rouges	4,00€
Thé noir aux fruits rouges	
Vert menthe	4,00€
Thé vert à la menthe	
Verveine	4,00€
Tisane verveine aux notes citronnées	
Rêves enfantins	4,00€
Tisane à la fleur d'hibiscus	
Jardins de Darjeeling	4,00€
Thé noir	
Rooibos aux épices	4,00€
Thé rouge aux écorces d'orange, gingembre, cannelle	
Thé vert Sencha	4,00€
Thé vert de Chine au goût franc & végétal	

HONEY
Coffee and food



HONEY
Coffee and food

Honey vous propose une expérience autour du brunch et du miel de notre région. Nous servons avec le sourire des plats gourmands dès l'ouverture jusqu'à une heure avant la fermeture de l'établissement.

Brunch salé

HONEY AVOCADO TOAST	14,50€
Pain fermier aux céréales, guacamole, tomates confites, ciboulette, noisettes torréfiées, burrata, oignons pickles & grenade.	
+2,50€ bacon porc, +4,00€ bacon végétarien, + 3,50€ saumon, + 2,00€ oeuf mollet	
BUNS	14,50€
Pain brioché, choux blanc, poulet croustillant, sauce creamy, cheddar & guacamole.	
+2,50€ bacon porc, +4,00€ bacon végétarien, + 3,50€ saumon, + 2,00€ oeuf mollet	
BENEDICT EGG	14,50€
2 tranches de pain brioché toastées, cheddar fondu, pulled pork, tombée d'épinards au beurre persillé, œufs mollets & sauce hollandaise.	
+2,50€ bacon porc, +4,00€ bacon végétarien, + 2,00€ oeuf mollet	
BENEDICT EGG SAUMON	16,00€
2 tranches de pain brioché toastées, cheddar fondu, saumon fumé, tombée d'épinards au beurre persillé, œufs mollets & sauce hollandaise.	
(+1,50€ en formule)	
GAUFRE	14,50€
Gaufre duo de sésame, cream cheese, avocat tranché, saumon fumé, ciboulette, grenade & miel.	
+2,50€ bacon porc, +4,00€ bacon végétarien, + 2,00€ oeuf mollet	

Brunch sucré

PANCAKES (x3) ou FRENCH TOAST (x2)	12,00€
2 saveurs au choix :	
• Crème cacao, pâte à tartiner Nocciolata®, mélange de fruits sec, bananes & miel	
• Crème vanille de Madagascar, brunoise d'ananas, confiture de lait, amandes torréfiées & miel.	
GRANOLA	9,50€
Yaourt grec à la fleur d'oranger, miel, granola maison & fruits du moment.	

A toute heure

COOKIE MAISON	4,00€
Les saveurs changent souvent, n'hésitez pas à demander à notre équipe.	
GÂTEAU DU MOMENT	3,50€
Voir ardoise	

Dans la limite des disponibilités actuelles

Les coups de coeur de la maison



Tous nos plats sont faits maison

Demandez la liste des allergènes
Prix nets - Service compris

