



Les week-ends et jours fériés étant des périodes de forte affluence chez Honey, afin de garantir un service fluide et agréable à tous, nous tenons à vous informer que le placement y est définitif.
Merci pour votre compréhension et votre coopération pour que chacun profite pleinement de son moment chez Honey Coffee & Food.



RÉDUCTION ÉTUDIANTE

-10% sur présentation de la carte étudiante (en cours de validité) sur un plat brunch salé
(Remise étudiante applicable du lundi au vendredi, hors jour férié et vacances scolaires)



PLAT ENFANT - 7,50 €

Poulet croustillant et frites de patates douces
(Réservé aux enfants de moins de 12 ans)



LA RUCHE DE NOS FOURNISSEURS



LELIÈVRE

OKTOBA

CHAMPAGNE



Legras-Frapart & Fils

CÔTE DES BLANCS GRAND CRU

LE RUCHER DE JULIE

Frencci

la
centrale
des vigneron
nancy



REJOIGNEZ-NOUS

© Honey Coffee And Food – Tous droits réservés



BOISSONS

Coffee

Expresso	1,90€
Un shot de café serré	
Allongé	2,10€
Un shot de café, eau chaude	
Double expresso / Americano	3,50€
Deux shots de café serré / Deux allongés	
Noisette	3,50€
Un shot de café, nuage de lait	
Mocha	5,00€
Un shot de café, chocolat, lait texturé, poudre de cacao	
Cappuccino / Flat White	4,50€
Deux shots de café, lait texturé	

Latte

Latte Macchiato	4,00€	5,00€
Un shot de café, lait texturé		
Latte Rose	5,00€	6,00€
Un shot de café, sirop de rose, lait texturé		
Latte Caramel	5,00€	6,00€
Un shot de café, sirop de caramel, lait texturé		
Latte Vanille	5,00€	6,00€
Un shot de café, sirop de vanille, lait texturé		
Latte Chocolate Cookie	5,00€	6,00€
Un shot de café, sirop chocolate cookie, lait texturé		

Home made drinks

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

Boisson chaude

Boisson glacée

Les versions glacées sont servies avec de la chantilly

Upgrade ta boisson !

- 0,80€ Shot de café
- 0,80€ Lait d'avoine
- 0,50€ Miel
- 0,50€ Chantilly
- 0,80€ Sirop

Softs

Evian (50cl)	2,50€
Badoit (50cl)	3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	3,50€
Thé glacé Maison (20cl)	4,00€
Au choix pêche, fraise ou saveur du moment	
Symples Infusion glacée Énergisante (33cl)	4,00€
Thym, menthe-poivrée, citron I pétillante	
Symples Infusion glacée Détoxifiante (33cl)	4,00€
Sauge, sureau, pomme I pétillante	
Symples Infusion glacée Relaxante (33cl)	4,00€
Verveine, lavande, cerise I pétillante	

Jus de fruit

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

Detox juice

Carrot Breeze : Carotte, orange, pomme et gingembre	6,00€
Tropical Boost : Orange, pomme, ananas, banane, mangue et graines de chia	6,00€

Tea and infusion

Voir carte des thés

4,00€

Alcool

Vin Blanc	12cl / 75cl
ÉCLAT DE CHARDONNAY	6€ / 32€
Vin Blanc moelleux	7,00€ / 38€
CÔTEAUX DU LAYON	
Or et Lumière AOP	
Vin Rosé	6€ / 32€
TRILOGIE ROSÉ Domaine St Preignan	
Vin Rouge	6€ / 32€
GROLLEAU Domaine Montgilet, Loire	
Champagne Legras-Frapart & Fils, Cuvée Harmonie, Blanc de Blancs	9,00€ / 48€

Demandez à notre équipe le millésime

Bière Blonde Lapinouze (33cl)	5,00€
Cocktail Mimosa	9,50€
Champagne & jus d'orange pressé	
Cocktail Espresso Martini	9,50€
Liqueur de café, vodka, shot de café & sucre de canne	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



HONEY
Coffee and food

Chers clients,
Nous servons ces plats dès l'ouverture de l'établissement jusqu'à une heure avant la fermeture du restaurant.

Brunch salé

AVOCADO TOAST

16,00€

Pain aux céréales et graines, guacamole, saumon fumé, aubergines rôties, feta, noix et groseilles.

Version veggie :

Remplacement saumon par du bacon végétarien
+2,00€ bacon de porc, +2,00€ œuf poché

Version pain sans gluten : +1,00€

BLACK VOLCANO BAO

15,00€

Pain bao noir, yaourt façon Tsatsiki, pickles de carottes, mayonnaise spicy et poulet frit.

Version veggie :

Remplacement poulet par du bacon végétarien
+2,00€ bacon de porc, +2,00€ guacamole
+2,00€ œuf poché

BURGER FORESTIER

16,00€

Pain moelleux, pulled pork, sauce burger maison, cheddar, champignons portobello, oignons confits, laitue, frites de patates douces et mayonnaise truffée.*

Version veggie :

Remplacement pulled pork par du bacon végétarien
Version poulet
+2,00€ bacon de porc, +2,00€ bacon végétarien, +2,00€ guacamole, +2,00€ œuf poché

SHAKSHUKA

14,50€

Mijoté de poivrons et tomates, feta, 2 œufs pochés, persil et mouillettes de pain.

+2,00€ bacon de porc, +2,00€ bacon végétarien
+2,00€ œuf poché supplémentaire

ŒUFS BENEDICT

3 versions au choix :

- Bacon de porc
- Bacon végétarien
- Saumon fumé

Pain moelleux, 2 œufs pochés, fondue et huile de poireaux, cheddar et sauce hollandaise.
+2,00€ œuf poché supplémentaire
+2,00€ guacamole

Accompagments

vendus uniquement avec un plat

FRITES DE PATATES DOUCES 4,00€

Accompagnées de mayonnaise truffée.*

+1,50€ cheddar, +1,50€ bacon porc

SALADE DE JEUNES POUSSES 2,50€

Sauce vinaigrette aux agrumes et carottes en pickles.

Brunch sucré

Choisissez votre base :

PANCAKES (x3)

12,00€

OU

FRENCH TOAST (x2)

& choisissez votre saveur :

Vanilla Nocciolata



Crème vanille, Nocciolata, noix de pécan caramélisées, poudre de cacao, miel et banane.

Blueberry Dream



Crème vanille, confiture de myrtille, miel et fruits rouges.

GRANOLA BOWL

9,50€

Yaourt grec délicatement parfumé à la fève de tonka, miel d'apiculteur, granola maison croustillant & fruits frais du moment.

À toute heure

BRIOCHE ROLLS BUENO 4,50€

COOKIE 4,00€

VEGAN PEARL 3,80€

Verrine lait de coco, graines de chia et coulis de fruits rouges.
(Sans gluten et sans lactose)

Dans la limite des disponibilités actuelles

Gourmandises préparées par **Frencci**

Des alternatives sont déjà proposées pour chaque plat.
Toute demande de modification non incluse dans ces options sera facturée 2,00 €.

Les coups de cœur de la maison

Demandez la liste des allergènes / Prix nets - Service compris

