

Septembre

BRUNCH DU TUYAU 24.00 €

1 boisson chaude au choix ou boisson frappée
(Café, Thé & Infusion, Boissons chaudes ou frappée) *Chai et Matcha +0,5€*

1 boisson fraîche au choix
Orange pressée ou boisson maison
(Verre de vin ou bière + 3.5€)

Smoothie bowl « Purple Açaï »
Açaï, banane, myrtille, framboise et lait d'avoine
Topping : Figue, myrtille, amande hachée et graine de chia

Ou

Granola bowl Bio
Fromage blanc, Granola bio maison à l'huile de coco, prune, raisin et coco râpée. Miel en accompagnement

Une tartine salée au choix
Saumon/Avocat
Pain bio, cream cheese, saumon fumé, avocat, concombre, germe d'alfalfa, huile d'olive et jus de citron

Justine

Pain bio, cream cheese, pomme de terre, oignon, jambon blanc, tomme de Savoie
(Tartine chaude)

Nikos (veggie)

Pain bio, yaourt Grecque à la menthe, tomate cerise, concombre, fêta, olive noire, oignon rouge et citron

Petite salade verte d'accompagnement

Ou Petit bol de gaspacho (+2.50€)

Une pâtisserie au choix
Parmi les pâtisseries maison

Ou

Une Tartine sucrée (+2€)
Banana / Nutella / Chantilly
Pain bio, une bonne couche de Nutella, quelques bananes, un peu de noisettes concassées et de la chantilly

Septembre

Tartine Salée Froides

SAUMON/AVOCAT 11.00 €
Pain bio, cream cheese, saumon fumé, avocat, concombre, germe d'alfafa, huile d'olive et jus de citron

ANNY (veggie & vegan) 10.50 €
Pain bio, tapenade, et houmous maison, tomate cerise, aubergine grillée, tomate séchée et citron

LUISA (veggie) 10.50 €
Pain bio, chèvre frais, ciboulette et échalote, radis, concombre, carotte, aubergines grillée et balsamique

NIKOS (veggie) 10.50 €
Pain bio, yaourt Grecque à la menthe, tomate cerise, concombre, fêta, olive noire, oignon rouge et citron

Tartine Salée Chaudes

SEB (veggie) 10.50 €
Pain bio, tapenade, tomate fraîche, aubergine grillée, oignon rouge et Grana Padano

BÉNÉ 10.50 €
Pain bio, crème fraîche, champignon, lard grillé, chèvre et miel

VICTOR 10,50 €
Pain bio, pesto, tomates fraîches, tomates séchées, jambon cru Serrano et mozzarella.

DAVID 10,50 €
Pain bio, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, pomme de terre, poulet et comté

JUSTINE 10,50 €
Pain bio, cream cheese, pomme de terre, oignon, jambon blanc et tomme de Savoie

Grandes Salades

Salade ATHENA (veggie) 13.40 €
Jeunes pousses, tomate cerise, fêta, concombre, oignon rouge, olive, avocat, jus de citron et huile d'olive

Salade ANTONIO 13.70 €
Jeunes pousse, jambon cru, chèvre affiné, tomates séchées, aubergines grillées, champignon, oignon frit, vinaigrette soja/sésame et huile de noix

Salade OCEANE 13.90 €
Jeunes pousses, saumon fumé, avocat, tomate cerise, concombre, oignon rouge, sésame torréfié, vinaigrette balsamique

Salade CESAR 13.70 €
Jeunes pousses, poulet, oeuf, Grana Padano, tomates séchées, oignon rouge, crouton, sauce César maison.

Soupe froide et accompagnement

Petit bol de gaspacho du moment (20cl) 3.80 €
Gaspacho grand format (50cl) 8.90 €

Smoothie Bowl

 6.90 €

Açaï, banane, myrtille, framboise et lait d'avoine
Topping : Figue, myrtille, amande hachée et graine de chia

Granola Bowl

 6.90 €

Fromage blanc, Granola bio maison à l'huile de coco et sirop d'agave, prune, raisin et coco râpée.
Miel en accompagnement

Tartine Sucrée

Banana / Nutella 5.50 €

Pain bio, une bonne couche de Nutella, quelques bananes, un peu de noisettes concassées, de la chantilly
Culpabilité oubliée moi...

Pâtisseries 100% maison

Suivant nos inspirations, la saison, à voir en vitrine pour les curieux...

Gâteau de pain perdu 3.5 €
Banana Bread (vegan) 3.5 €
Clafoutis aux fruits rouges 3,5 €
Brownie choco/framboise (gluten free) 3.9 €
Mousse chocolat blanc/stracciatella 3.9 €
Mousse au chocolat (gluten free) 3.5 €
Cheesecake du moment 4.7 €
Muffin banane Nutella 3.5 €
Muffin framboise/chocolat blanc 3.5 €
Cookie 3 chocolats 2.5 €
Cookie chocolat/noisette 2.5 €
Cookie chocolat blanc/cranberry 2.5 €



14 rue des Tanneurs
Aix en Provence
04 42 95 25 76

Septembre

Vin

Vin blanc	Verre	Pichet 50cl	Bout.
Cellier des 4 tours	4.0	11	18
Saint Firmin (Viognier)			20
Ch. Saint Hilaire			24
Ch. De l'Engarran			26

Vin rosé

Cellier des 4 tours	4.0	11	18
Ch. Saint Hilaire			24
Ch. de la Galinière			26
LaCOSTE « Rosée d'une Nuit »			30

Vin rouge

Les 4 tours	4.0	11	18
Eole « Les gardians »			27
Les 4 tours « Prestige »			26
« Grés de Montpellier »			34

Boissons Frappés - 35cl

Chocolat frappé	4.20 €
Café frappé	4.20 €
Americano glacé	3.80 €
Chai latte frappé (bio et maison)	4.50 €
Matcha latte frappé	4.50 €

Café et boissons chaudes

On a pris le soin de sélectionner un torréfacteur de qualité pour vous #KAFFA ROASTERY

Espresso	1.80 €
Espresso single origine	2.50 €
Machiato	2.10 €
Long Black/allongé	2.60 €
Cappuccino / Flat white	3.50 €
Latte	4.00 €
Mokaccino	4.00 €

Chocolat chaud	3.70 €
Véritable Chai latte (bio et maison)	4.50 €
Chai latte thé vert	4.50 €
Matcha latte	4.50 €

NOS LAITS

Vache	
Lait végétal (Soja, Avoine, Amande)	+ 1.00 €

Bière

Bière locale en bouteille, brassée à Saint Cannat
La Petite Aixoise - 33cl 5.50 €
(Blanche, blonde, ambrée ou brune)

Boisson fraîche

JUS FRAIS

Orange pressée 3.90 €

BOISSON MAISON - 35cl

Citronnade menthe fraîche 3.50 €
Thé Glacé pêche 3.50 €
Infusion du moment 3.50 €

A DECOUVRIR - 33cl

Eau de Coco VaiVai 3.50 €
Bahia (Goyave, litchi, citron vert) 3.50 €
Bahia (Mangue, passion, mate) 3.50 €
Charitea (Maté, passion ou orange sanguine) 3.50 €
WatWater (fruits rouges ou menthe-concombre) 3.50 €
Abbondio (cédrat ou cola) 3.50 €
Charlie's (citron-citron vert ou cassis açai) - 25cl 3.50 €

SOFT - 33cl

Coca, Coca Zero, Orangina, Sprite 3.00 €
Ginger Beer, Canada Dry, Perrier 3.50 €

Thé & Infusion

3.50 €

Thé en vrac de « Palais des Thés »

Thé vert

Grand jasmin de chine
Genmaicha (Japon- riz soufflé)
Sources (menthe et bergamote)
Hammam (fruits rouges, fleurie)
Moines (épicé recette tibétaine)

Thé noir

Thé des Lord (Earl Grey)
Gout Russe 7 Agrumes,
Thé noir Mangue

Rooibos

Hammam (fruits rouges, fleurie)
Rooibos vert (végétal, détoxifiant)

Infusions feuilles séchées

Verveine/Citron, Camomille/Orange, Thym et lavande de Provence, Tisane du bonheur

Septembre

TUYAU'S BRUNCH 24.00 €

1 Hot drink of your choice or Iced drink

(Coffee, tea & infusion, hot drinks or iced drink) *Chai & Matcha +0,5 €*

1 Fresh drink of your choice

Fresh squeeze orange juice, homemade drink
(Glass of wine or beer +3.5€)

Smoothie bowl « Purple Açai»

Açai, banana, blueberry, raspberry and oat milk
Topping: Figs, blueberry, almond and chia seed

OR

Granola bowl Bio

White cheese, home made organic granola with coconut oil, plum, grappes and coconut. Honey coming with.

A salty tartine to choose

Salmon/Avocado

Organic bread, cream cheese, smoked salmon, avocado, cucumber, alfalfa seed, olive oil and lemon.

Justine

Organic bread, cream cheese, potatoes, onion, cooked ham and Savoy tome cheese (hot tartine)

Nikos (veggie)

Organic bread, Greek yogurt with mint, cherry tomato, cucumber, feta cheese, olive, red onion and lemon

A small green salad

OR A small gazpacho (+2.50€)

A dessert / cake to choose

Among homemade dessert

Or

A sweet tartine (2€ extra)

Banana / Nutella / Chantilly

Organic bread, a good layer of nutella, some banana, a little bit of crushed hazelnut and some Chantilly cream

Septembre

Salty Cold Tartine

SALMON/AVOCADO 11.00 €

Organic bread, cream cheese, smoked salmon, avocado, cucumber, sprouted alfalfa seed, olive oil and lemon.

ANNY (*veggie & vegan*) 10.50 €

Organic bread, homemade houmous, cherry tomato, grilled eggplant, sundried tomato, lemon

LUISA (*Veggie*) 10.50 €

Organic bread, fresh goat cheese with shallots and chives, cucumber, radish, carrot, grilled eggplant and balsamic vinegar

NIKOS (*Veggie*) 10.50 €

Organic bread, Greek yogurt with mint, cherry tomato, cucumber, feta cheese, olive, red onion and lemon

Salty Hot Tartine

SEB (*Veggie*) 10.50 €

Organic bread, homemade tapenade, fresh tomato, marinated eggplant, red onion and Grana Padano cheese

BÉNÉ 10.50 €

Organic bread, cream, mushroom, grilled bacon, goat cheese and honey

VICTOR 10,50 €

Organic bread, pesto, fresh tomato, sundried tomato, Serrano ham and mozzarella

DAVID 10,50 €

Organic bread, cream with old-fashioned mustard, potatoes, chicken, Comte cheese.

JUSTINE 10,50 €

Organic bread, cream cheese, potatoes, onion, cooked ham and Savoie tome cheese

Big Salads

ATHENA Salad (*veggie*) 13.40 €

Baby leaves mix, cherry tomato, feta cheese, cucumber, onion, olive, avocado, lemon juice and olive oil

ANTONIO Salad 13.70 €

Baby leaves mix, Serrano ham, goat cheese, sundried tomato, grilled eggplant, mushroom, fried onion, soy sauce/sesame/walnut oil vinaigrette

OCEANE Salad 13.90 €

Baby leaves mix, smoked salmon, avocado, cherry tomato, cucumber, red onion, sesame seed and balsamic vinaigrette

CESAR Salad 13.70 €

Baby leaves mix, chicken, eggs, Grana Padano cheese, sundried tomato, red onion, crouton and homemade Cesar sauce

Cold soup and side dish

Gazpacho of the moment (small 20cl) 3.80 €

Gazpacho (big size 50cl) 8.90 €

Smoothie Bowl 6.90 €

« Purple Açai »

Açai, banana, blueberry, raspberry and oat milk

Topping: Figs, blueberry, almond and chia seed

Granola Bowl 6.90 €

White cheese, homemade organic granola with coconut oil and agave syrup, plum, grapes and coconut.

Honey coming with.

Sweet tartine

Banana / Nutella 5.5 €

Organic bread, a good layer of Nutella, some banana, a little bit of crushed hazelnut and some Chantilly cream

Culpability, forget me...

100% Homemade pastries

Depends of our inspiration, season, to see at the desk for the curious ones...

Chocolate pudding 3.5 €

Banana Bread (*vegan*) 3.5 €

Red fruit clafoutis 3.5 €

Chocolate & raspberry brownie (*gluten free*) 3.9 €

Chocolate mousse (*gluten free*) 3.5 €

White chocolate mousse stracciatella 3.9 €

Cheesecake of the moment 4.7 €

Banana and Nutella muffin 3.5 €

Raspberry & white chocolate muffin 3.5 €

Cookie 3 chocolate chips 2.5 €

Cookie dark chocolate/hazelnut 2.5 €

Cookie white chocolate/cranberry 2.5 €



14 rue des Tanneurs
Aix en Provence
04 42 95 25 76



Septembre

Wine

White wine	Glass	Pitcher 50cl	Bottle
Cellier des 4 tours	4.0	11	18
Saint Firmin (Viognier)			20
Ch. Saint Hilaire			24
Ch. De l'Engarran			26

Rosé wine

Cellier des 4 tours	4.0	11	18
Ch. Saint Hilaire			24
Ch. de la Galinière			26
LaCOSTE « Rosée d'une Nuit »			30

Red wine

Les 4 tours	4.0	11	18
Eole « Les gardians »			27
Les 4 tours « Prestige »			26
« Grés de Montpellier »			34

Iced drinks - 35cl

Iced chocolate	4.20 €
Iced coffee (milk)	4.20 €
Iced Americano	3.80 €
Iced Chai latte (<i>organic & homemade</i>)	4.50 €
Iced Matcha latte	4.50 €

Coffee and hot drinks

We took care of selecting a fine coffee roaster for your #KAFFA ROASTERY

Espresso	1.80 €
Espresso single origine	2.50 €
Machiato	2.10 €
Long Black/allongé	2.60 €
Cappuccino / Flat white	3.50 €
Latte	4.00 €
Mokaccino	4.00 €

Hot chocolate	3.70 €
True Chai latte (<i>organic & homemade</i>)	4.50 €
Chai latte green tea	4.50 €
Matcha latte	4.50 €

Our milk possibilities

Cow	
Vegetal milk	+ 1.00 €
(<i>Soy, Almond, Oat</i>)	

Beer

# Local beer in bottle made in Saint Cannat	
La Petite Aixoise - 33cl	5.50 €
(<i>White, blonde, amber or dark</i>)	

Fresh drinks

Fresh juice

Orange juice	3.90 €
--------------	--------

Homemade drinks - 35cl

Citronnade with fresh mint	3.50 €
Iced tea peach	3.50 €
Infusion of the moment	3.50 €

To discover - 33 cl

Coconut water VaiVai	3.50 €
Bahia (<i>Guava, litchee, lime</i>)	3.50 €
Bahia (<i>Mango, passion fruit, mate</i>)	3.50 €
Charitea (<i>Maté, passion fruit or blood orange</i>)	3.50 €
WatWater (<i>red fruits or mint-cucumber</i>)	3.50 €
Abbondio (<i>cedrat or Cola</i>)	3.50 €
Charlie's (<i>lemon-lime or blackcurrant açai</i>) - 25cl	3,50 €

SOFT - 33cl

Coca, Coca Zero, Orangina, Sprite	3,00 €
Ginger Beer, Canada Dry, Perrier	3,50 €

Tea & Infusion

3.50 €

« Palais des Thés »

Green tea

Grand jasmin from china
Genmaicha (<i>Japan- puffed rice</i>)
Sources (<i>mint et bergamot</i>)
Hamam (<i>red fruit, date</i>)
Moines (<i>spiced, tibetan recipe</i>)

Black tea

Thé des Lord (<i>Earl Grey</i>)
Gout Russe 7 Agrumes,
Thé noir Mangue

Rooibos

Hamam (<i>Red fruit, floral</i>)
Green Rooibos (<i>vegetal, detox</i>)

Dry leaves infusion

Verbena/lemon, Chamomile/Orange, Thyme and Provence lavender, Tisane of happiness