



BOISSONS CHAUDES CO,

Toutes nos boissons sont élaborées & servies avec amour

C A F É S,

Café / noisette / déca / allongé / serré	1.70€
Noisette allongée	1.90€
Grand crème / déca crème	3.40€
Café double / déca double	3.40€
Café viennois	3.90€

Suppléments :

Lait végétal	0.50€
Lait	0.20€

L A T T E,

à base de lait

Café latte,	3.80€
Café expresso et lait	
Café latte sirop,	4.30€
Vanille / caramel / coco / agave / noisette	
Chaï latte,	5.00€
Thé & lait, mélange d'épices indiennes source de vitalité et bienfaits pour la santé	
Dirty chaï latte,	5.50€
Chaï et café	
Pink latte,	5.00€
Boisson à base de lait, de betterave énergisante, gingembre et de sirop d'agave	
Matcha latte,	5.00€
Boisson relaxante à base de lait, thé vert et sirop d'agave	
Matcha latte coco,	5.50€
Boisson relaxante à base de lait, thé vert et sirop de coco	
Golden latte,	5.50€
Gingembre bio, lait végétal, curcuma, sirop d'agave et cannelle	

Suppléments :

Lait végétal	1.00€
Sirop vanille / caramel / coco / noisette / agave	0.50€

T H É S E T I N F U S I O N S,

Thés Dammann frères	3.50€
Darjeeling / ceylan / earl grey / vert / vert jasmin / fruits rouges	
Infusions	3.50€
Verveine / tilleul menthe / rooibos	

Suppléments :

Tranche de citron / lait / menthe fraîche	0.20€
---	-------

C H O C O L A T S E T C A P P U C C I N O S,

à base de lait

Cappuccino,	4.00€
Mousse de lait	
Mokaccino,	4.50€
Boisson chaude italienne cappuccino & chocolat	
Chocolat chaud	4.00€

Suppléments :

Lait végétal	1.00€
Chantilly	0.50€
Sirop vanille / caramel / coco / noisette / agave	0.50€

Formule petit déjeuner

7.00€

Jus d'orange pressé avec amour

Assortiment de mini viennoiseries ou croissant

Café, thé ou chocolat

1 Boulevard du docteur Ferroul
11100 Narbonne
04 68 32 55 25

BOISSONS FROIDES CO,

Toutes nos boissons sont élaborées & servies avec amour

J U S,

Energy shot,	3.20€
Jus d'orange, jus de citron et concentré de gingembre bio	
Jus d'orange pressé	4.00€
Duo de fruits pressés,	4.00€
Jus d'orange et jus de citron	
Jus de citron pressé	3.80€
Verre de jus de raisin, BIO des Corbières	3.20€
Jus artisanaux,	4.20€
Nectar de pêche, tomate, poire, ananas, abricot, pomme	

LES FRAPPÉS,

Thé frappé hibiscus,	6.00€
Thé noir et sirop d'hibiscus	
Thé frappé pêche,	6.00€
Thé noir et sirop pêche	
Kech tea,	6.50€
Infusion verveine menthe poivrée, menthe fraîche et sirop d'agave	
Chai frappé,	5.50€
Thé & lait, mélange d'épices indiennes, source de vitalité et bienfaits pour la santé.	
Matcha frappé,	5.50€
Boisson relaxante à base de thé vert et sirop d'agave	
Matcha frappé coco	6.00€
Pink frappé,	5.50€
Boisson à base de betterave énergisante, gingembre et sirop d'agave	
Iced latte,	4.50€
Café, lait et glaçons	
Iced latte sirop,	5.00€
Café, lait, glaçons et sirop vanille / caramel / coco / agave / noisette	
Frappuccino,	5.00€
Café frappé, lait. cacao et mousse de lait	
Frappucci CO,	5.70€
Café frappé, sirop de caramel, préparation chocolat, mousse de lait et cacao.	
Cacolac maison,	4.50€
Chocolat frappé & lait	
Café glacé à l'orange,	4.00€
Caféine et vitamine C	

BOISSONS SANS ALCOOL,

Oranginade,	3.80€
Jus d'orange pressé et limonade	
Indien,	4.00€
Jus d'orange pressé, limonade et sirop de grenadine	
Rio,	4.20€
Jus d'orange pressé, limonade, sirop de grenadine et tranche de citron vert	
Virgin mojito,	6.00€
Citron vert, menthe, cassonade et limonade	
Virgin mojito mangue,	6.50€
Citron vert, menthe, cassonade, purée de mangue et limonade	
Virgin mojito fraise,	6.50€
Citron vert, menthe, cassonade, purée de fraise et limonade	
Gimber limonade,	4.20€
Concentré de gingembre et citron BIO, limonade et menthe	
Gimber perrier,	4.20€
Concentré de gingembre et citron BIO, perrier et menthe	
Gimber lover,	4.40€
Concentré de gingembre et citron BIO, sirop d'hibiscus, limonade et menthe	
Citronnade,	4.50€
Jus de citron pressé, sirop d'agave, menthe fraîche et eau	
Citronnade limonade,	5.00€
Jus de citron pressé, sirop d'agave, menthe fraîche et limonade	
Limonade détox,	4.50€
Infusion de fleurs d'hibiscus, menthe fraîche, citron et limonade	

S O F T S,

Perrier	3.50€
Coca-cola	3.50€
Coca-cola zéro	3.50€
Fuze tea	3.50€
Schweppes tonic	3.50€
Kombucha fruits rouges	5.00€
Kombucha ananas & fruit de la passion	5.00€
Limonade	3.30€
Diabolo,	3.50€
Fraise, grenadine, citron, menthe, cassis, cerise, violette, pêche, framboise ou orgeat	
Sirop,	2.50€
Fraise, grenadine, citron, menthe, cassis, cerise, violette, pêche, framboise ou orgeat	
Supplément sirop	0.20€

CUISINE OUVERTE TOUTE LA JOURNEE,

CO SUCRÉ,

Toute la journée

PANCAKES,

Nos pancakes sont maison et fluffy, ils viennent par 2

Pancakes Nutella,	8.50€
♥ Fraises et noisettes concassées	
♥ Banane et noisettes concassées	
Pancakes chocolat noir,	8.50€
♥ Fraises et noisettes concassées	
♥ Banane et noisettes concassées	
Pancakes sirop d'érable,	8.50€
♥ Fraises, noisettes concassées et menthe fraîche	
♥ Banane, noisettes concassées et menthe fraîche	

Suppléments :

Chantilly	0.50€
Banane ou fraises ou noisettes concassées	1.00€

BOLS sucrés,

Açaï bol,	10.50€
Sorbet d'açaï, banane, fraises, granola, graines de chia & baie de goji	
Recommandation : supplément beurre de cacahuète	1.00€
Granola bol,	6.80€
Base de yaourt, granola, grenade, fraises & sirop d'agave	
Super bol,	7.20€
Base de yaourt, granola, banane, fraises, copeaux de chocolat, graines de chia & sucre de canne	
Muesli bol,	6.80€
Base de yaourt, fraises, muesli, copeaux de chocolat, graines de chia & sucre de canne	
Supplément :	
Beurre de cacahuète	1.00€

CROISSANTS,

Croissant	1.50€
Assortiment de mini viennoiseries	2.10€
Croissant Nutella	3.50€
Croissant Nutella, banane ou fraises	4.50€
Croissant Nutella, banane ou fraises, noisettes concassées	5.50€
Demi baguette grillée, beurre Echiré et confiture	4.50€

CRÊPES ET GAUFRES,

Sucre	4.00€
Sucre citron / sucre fraises	5.00€
Nutella	4.50€
Nutella banane ou fraises	5.50€
Nutella banane ou fraises, noisettes concassées	6.50€
Chocolat noir	4.00€
Chocolat noir banane ou fraises	5.00€

Suppléments :

Chantilly	0.50€
Banane ou fraises ou noisettes concassées	1.00€

DESSERTS,

Café douceur,	7.80€
Accompagné de gourmandises	
Coupe de glace Co, (non modifiable)	7.00€
Glace yaourt, coulis caramel beurre salé & noisettes concassées	
Notre big COkie, signature à partager	13.00€
Aux saveurs de Matcha, chocolat blanc, framboises fraîches & sorbet framboise	
Salade pastèque & menthe fraîche	7.00€
Tarte tatin & glace vanille bourbon	7.00€
Mousse au chocolat & noisettes concassée	7.00€
French toast, (non modifiable)	7.50€
♥ Nutella, fraises ou banane & noisettes concassées	
♥ Coulis de caramel beurre salé, fraises ou banane & boule de glace vanille macadamia	

C O S A L É,

Toute la journée

T O A S T S,

Pain de Campagne de la boulangerie le Fournil de Gilles

Toast d'avocat fête, 10.00€

Tomates cerises et quelques graines

Toast d'avocat saumon, 11.50€

Fromage frais, saumon gravlax et sauce soja

P A N C A K E S,

Nos pancakes sont maison et fluffy, ils viennent par 2

Pancakes mademoiselle, 10.50€

Fromage frais, avocat, jambon blanc de la boucherie au bon groin et oeuf au plat

Pancakes monsieur, 9.50€

Jambon blanc de la boucherie au bon groin, cheddar et sauce Hollandaise

Pancakes madame, 10.00€

Jambon blanc de la boucherie au bon groin, cheddar et oeuf au plat

Pour nos clients qui ne souhaitent pas manger de jambon, nous vous proposons de le remplacer par du saumon

O M E L E T T E S, O E U F S B R O U I L L É S,

O E U F S A U P L A T,

Nos oeufs viennent de Saint Marcel, nous nous fournissons aux Halles de Narbonne chez O' gallico.

Œufs brouillés ou omelette nature ✓ 6.70€

Œufs brouillés ou omelette saumon 8.40€

Œufs brouillés ou omelette gruyère ✓ 7.50€

Œufs brouillés ou omelette jambon blanc* 7.90€

Œufs brouillés ou omelette jambon blanc* et gruyère 8.20€

Œufs brouillés ou omelette à la truffe ✓ 8.40€

Œufs au plat ✓ 4.50€

*Jambon blanc de la boucherie au bon groin

Supplément :

Truffe 2.00€

C R O I S S A N T S,

Croquinou, 7.50€

Croissant, fromage frais, avocat, jambon blanc de la boucherie au bon groin et oeufs brouillés

Croquini, 5.50€

Croissant, jambon blanc de la boucherie au bon groin et cheddar

Croquini joli, 6.20€

Croissant, saumon, avocat et cheddar

C O C O C L U B,

HOT DOG VEGGIE, ✓ 15.50€

Pain brioché, saucisse de tofu, cheddar, oignons frits, moutarde et ketchup. Accompagné de pousses d'épinards ou de frites

MINI SANDWICH PARISIEN, 5.50€

Beurre Eclairé, jambon blanc de la boucherie au bon groin

T A P A S,

Assiette ensemble, à partager avec les potes, la smala ou les lovers 15.00€

Bikini truffe, tempura de crevettes, tomme de brebis, poulet panko, charcuterie

Poulet panko, sauce aigre douce 7.00€

Bikini truffe, ✓ 6.50€

Petite planche de charcuterie,* 11.00€

Rosette, chorizo nature, jambon de pays, boeuf séché et coppa

Paté Cabane, de Douzens 7.00€

Tempura de crevettes, sauce soja 6.50€

Demi camembert truffé, ✓ 7.50€

Tomme de brebis, de chez Papillon ✓ 6.50€

*Notre charcuterie est faite maison, sans allergènes, sans conservateurs, vient de la boucherie, au bon groin à Sigean

Suppléments :

Frites 4.50€

Patates douces rôties, sauce aux épices 5.50€

Pousses d'épinards 4.00€

Ratatouille à l'orientale 4.00€

Riz vert bambou 3.50€

S A L A D E S,

Tomates*, stracciatella des Halles, ✓ 15.50€

Pesto maison au basilic & pignons, vinaigre « forum » et fleur de sel de Gruissan

* Malléus Primeur

Supplément :

Jambon de pays 3.00€

Salade Farniente, 16.00€

Pousses d'épinards, poulet panko, tomates cerises, avocat, parmesan & fraises

✓ Veggie (sans viande et poisson)

GLACES, Artisanales des Corbières

Coupe de glace CO, 7.00€

Glace yaourt, coulis caramel beurre salé & noisettes concassées

Glaces :

Yaourt, oréo, café, caramel beurre salé, vanille, chocolat

Sorbets :

Framboise, citron, mangue

♥ 1 boule 2.80€

♥ 2 boules 3.80€

♥ 3 boules 4.80€

Affogato, 4.50€

1 boule de glace vanille accompagné d'un expresso

Café liégeois, 6.80€

1 boule vanille, 2 boules café, 1 shot de café et chantilly

Chocolat liégeois, 6.80€

1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat noir maison et chantilly

Dame blanche, 6.80€

3 boules vanille, chocolat noir maison et chantilly

APÉRITIFS,

Blanc royal, de la maison Haton 8.50€

Blanc, mûre / cassis / pêche / framboise 3.50€

Muscat, St Jean de Minervois 3.90€

Martini, blanc ou rouge 4.00€

Suze 3.80€

Campari 4.00€

Ricard 2.50€

COCKTAILS,

Hibiscus rosé, 8.50€

Gin gigi en provence, sirop d'hibiscus, jus de citron & rosé

Mojito, 8.00€

Rhum, citron vert, menthe, cassonade et limonade

Mojito fraise, 8.50€

Rhum, citron vert, menthe, cassonade, purée de fraise et limonade

Mojito mangue, 8.50€

Rhum, citron vert, menthe, cassonade, purée de mangue et limonade

French spritz, 8.00€

St Germain, vin effervescent, limonade et menthe fraîche

Aperol spritz, 7.50€

Apérol, vin effervescent et limonade

Gimber champagne, 9.50€

Champagne maison Haton, Gimber et menthe fraîche

Gin to, 10.00€

Gigi en Provence (gin BIO français) et têtes plates tonic

Irish coffee, 8.00€

Balantines, sirop sucre de canne, expresso et crème fouettée

Espresso Martini, 9.00€

Expresso, vodka, baileys et sucre de canne

Négroni, 7.50€

Martini rouge, campari, gin et tranche d'orange

BIÈRES,

	15cl	25cl	33cl	50cl
Heineken	2.00€	3.50€		7.00€
Bière du moment	2.50€	4.00€		8.00€
Panaché	2.00€	3.50€		7.00€
Monaco	2.20€	3.70€		7.20€
Desperados			5.60€	
Heineken 0.0%			4.00€	
Tête plate blonde			6.80€	
Tête plate blanche			6.80€	
Cidre "Amour"			6.80€	
Cidre de Normandie, Herout, IGP, BIO				