



L'ATELIER

Cojane

LUNCH · BRUNCH · TEA TIME

Bonjour

CETTE CARTE EST DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI DE 11H00 À 14H30 POUR LE SALÉ
& JUSQU'À 17H00 POUR LE SUCRÉ.

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.00
DOUBLE ESPRESSO	4.00
CAFÉ NOISETTE	2.50
CAFÉ ALLONGÉ	2.00
CAFÉ LATTE	4.00
THÉ • Voir sélection	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.00
CAPPUCCINO ♥	4.00

LES GOURMANDES

MATCHA LOVER ♥	6.00
• Matcha Cérémonial de chez KōJA	
PISTACCHIO LATTE	7.00
• Purée de pistaches, pistaches concassées, shot de café, lait, chantilly	
NUTELLACCINO	5.00
• Lait texturé, shot de café, Nutella	
CARAMEL MACCHIATO	5.00
• Lait texturé, shot de café, caramel	
CHAÏ LATTE	5.00
• Lait texturé, épices gourmandes	

FRESCO-JÀNE ♥	7.00
MOCHA BROWNIE Lait, shot de café, brownie, chocolat.	
CARAMEL SEA SALT Lait, shot de café, caramel beurre salé.	
HIBISCUS MATCHA Lait, matcha, hibiscus séchée.	
• Avec une généreuse Cold foam vanillée.	

PIMP TA BOISSON
AVEC DU LAIT VÉGÉTAL +0,50
LAIT DE COCO
LAIT D'AMANDE
LAIT D'AVOINE



BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA / ZÉRO	4.00
LIMONADE BIO	4.00
EVIAN OU SAN PELLEGRINO	4.00
RIVIERA KOMBUCHA	6.00
• Brassé à Grasse depuis 2019	
• Découvrez la sélection du moment !	
ICED BERRY MATCHA ♥	6.50
• Matcha, purée de framboise, lait	
ICED COCO MANGO MATCHA	6.50
• Matcha, purée de mangue, lait de coco	

BOISSONS COJÂNE

THÉ GLACÉ MAISON ♥	4.50
• Infusé à la pêche, menthe et citrons	
CITRONNADE MAISON	4.50
• Aux deux citrons	
NOS FRAPPÉS	5.00
VANILLE • CARAMEL • NUTELLA	
• Lait, shot de café	
Encore + gourmand avec de la chantilly !	+0,50€

BAR À JUS

Jus minute réalisés à partir de fruits et légumes frais	
ACE	6.00
• Orange, carotte, citron	
ORANGE PRESSÉE	6.00
• Oranges fraîches pressées	
JUS DU MOMENT	6.00
• Selon retours du marché	

BIÈRES & VINS

BIÈRES ARTISANALES	6.00
• Bière brassée à Antibes	33cl
VINS DU MOMENT	
• Voir l'ardoise	

♥ les coups de coeur de l'atelier ♥
option végétarienne

NOTRE CARTE EST ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS DE SAISON, ET FAIT-MAISON.
IL SE PEUT QUE CERTAINS INGRÉDIENTS VARIENT.

every day brunch.

PLAISIRS SALÉS

CÉSAR CRISPY SALADE 16.00

• Salade romaine, tomates, parmesan, crispy poulet maison, oeuf mollet, croûtons maison, sauce césar.

SUMMER SALADE 18.00

• Salade mesclun, tomates, pêches rôties au miel, croûtons maison, jambon Serrano, burrata 125g, éclats de pistaches, vinaigrette maison.

AVOCADO' EAT 15.00

• Pain du boulanger ou gaufre de patate douce maison, cream cheese, oeuf mollet, avocat, fêta, grenade, radis, jeunes pousses, graines, vinaigrette framboise.

CHICKEN WAFFLE 16.00

• Gaufre de patate douce maison, avocat, crispy poulet maison, oeuf au plat, sauce riviéra*, sirop d'érable.

BACON EAT 14.00

• Pancakes, bacon, oeufs au plat, sirop d'érable

LE BUN DE L'ATELIER 19.00

• Pain burger brioché, cheddar, oeufs brouillés, roquette, bacon, poulet crispy maison, sauce bbq miel.

Accompagné de pommes de terre grenailles

HOT HONEY BAO 18.00

• Pain gua-bao, poulet crispy maison, avocat, spicy honey, mango slaw*, pickles d'oignons rouges, cébettes, sésame torréfié.

LE RIVIERA 17.00

• Pain de campagne, cream cheese, épinards rôtis, saumon fumé, oeuf poché, labneh aux épices zaatar, grenade, tagliatelles de concombre.

CRISPY BOWL 21.00

Crispy rice, saumon en tartare mariné, avocat, wakamé, mangue, tagliatelles de concombre, crispy oignons, sésame torréfié, grenade, chou rouge, tagliatelles de carotte, spicy mayo.

PLAISIRS SUCRÉS

BRIOCHE GOURMANDE 10.00

• Brioche façon pain perdu, fruits de saison, chantilly, sirop d'érable ou Nutella.

GRANO BOWL 9.00

• Fromage blanc 3%, granola, fruits de saison, sirop d'érable.

MANGO FRENCH TOAST 12.00

• Brioche façon pain perdu, confit de mangue, crème mascarpone mangue, mangues fraîches, amandes grillées.

CHOCO ADDICT 8.00

• Pancakes moelleux, Nutella, praliné noisette, éclats de noisettes.

LIKE A SUNDAY 12.00

• Crème glacée Fior Di Latte, brownie maison, caramel beurre salé, fleur de sel, framboise.

LOVE'N COOKIES 9.00

⚠ 10 min de cuisson

• Cookie maison fondant minute, crème glacée vanille, chantilly à la vanille.

PÂTISSERIES DU JOUR

• Sur conseils de la team Cojane !

SIDES

Pour les + gourmands !

POMMES DE TERRE GRENAILLES 5.00

OEUFS AU PLAT OU BROUILLÉS X2 4.00

TRANCHES DE BACON 4.00

TRANCHES DE SAUMON FUMÉ 5.00

ÉCRASÉ D'AVOCAT 5.00

POULET CRISPY MAISON 5.00

HALLOUMI GRILLÉ 4.00

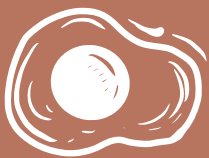
FRUITS FRAIS DE SAISON 5.00

GAUFRE DE PATATE DOUCE 7.00

servie avec notre Sauce riviéra*

*Sauce Riviera : Fromage blanc, épices, citron vert, ciboulette.

*Mango Slaw ; Chou rouge, carotte, mangue.



**MENU KIDS - 10ANS : SIROP À L'EAU + CRISPY POULET ET POMMES DE TERRE GRENAILLES
+ PANCAKE NUTELLA OU SIROP D'ÉRABLE 12.00**

PRIX NET SERVICE COMPRIS / L'ATELIER N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

