

Suolaiset Salé

Reissumies

Tartines de seigle garnies :

- Saumon fumé, salade, pickles de concombre, aneth **8**

- Hareng à l'aneth, betteraves rôties, pickles d'oignon rouge, salade **8**

- Crème de betterave, betteraves rôties, myrtilles, oignon frit, salade, aneth (VE) **7,5**

Karjalanpiirakka

Tarte carélienne : pâte de seigle, riz, beurre d'oeuf **4,5**

Sienipiirakka

Trio de champignons, emmental
Accompagnée de salade et pickles d'oignon **17,5**

Uuniperuna

- **Champignon** : pomme de terre rôtie garnie de champignons, fromage frais et ciboulette
Accompagnée de salade **17,5**

- **Saumon fumé** : pomme de terre rôtie garnie de saumon fumé, pickles de concombre et aneth
Accompagnée de salade **18,5**

Lohikeitto

(Le vendredi uniquement)

Soupe traditionnelle finlandaise au saumon frais cuit dans un bouillon de légumes, pomme de terre, crème entière, sauce à l'anette (GF)
Pain de seigle finlandais **16,5**

Makeat Sucré

Korvapuusti 4,5

Brioche à la cannelle

Voisilmäpulla 4,5

Brioche à la cardamome

Suklaapulla 5,5

Brioche à la cardamome, chocolat et confiture d'airelles maison

Piirakkapala 5

Sablé aux airelles

Muffinssi 4,5

Muffin à la myrtille

Banana Bread 5,5

(GF)

Jogurtti 5,5

Fromage blanc, confiture de myrtille et granola maison (amande, pécan, cajou, cannelle, sirop d'érable)

Tuorepuuro 4,8

Chia pudding, avoine, myrtilles, lait d'avoine, sirop de hiéochloé odorant, granola maison (VE)

Kompotti 4,5

Pomme, poire, speculos (VE)

Suklaakakku 6

Gâteau au chocolat
crème de marron (GF)

Un goût du Sápmi 1

Supplément de crème fouettée au hiéochloé odorant, herbe de Sápmi.
Une recette du chef Heikki Nikula.

Kahvi Café

**Cafés torréfiés artisanalement par les ateliers Tanat Coffee (Paris, France)
& Frukt Coffee Roasters (Turku, Finlande).**

Espresso ou allongé **2,9**

Chicorée **2,9**

Café noisette **3,5**

Double espresso **4**

Café finlandais (filtre) **4**

Americano* **4**

Cortado **4,5**

Cappuccino **5,5**

Chocolat chaud **5,5**

Flat white **6**

Latte* **6,2**

Sirop caramel, vanille, lavande ou myrtille **+0,5** *Glacé
+0,3

Tee Thé

Thés et infusions BIO

Maison ITANY

Avon - thé noir, bergamote, fleurs **5,5**

Ouargha - thé vert gunpowder, menthe poivrée **5,5**

Marchand de sable - rooibos, pomme, amande, cannelle **5,5**

Légère - citronnelle, mélisse, menthe poivrée, achillée

millefeuille, réglisse, bleuet **5,5**

Matcha latte **6,6**

Chai latte **6,2**

Dirty chai latte **6,9**

Golden latte **6,2**

Ube latte **6,6**

Chicorée latte **5,5**

Kylmät juomat

Boissons fraîches

Jus de pomme & sureau bio

- Maison Specht **6**

Mocktail bio - poire, vanille

- Maison Specht **6**

Thé noir & yuzu bio

- Maison Specht **6**

Limonade sapin bio

- Elixia **6**

Limonade aux agrumes

- Umà **6**

Smoothie : pomme, banane, myrtille

- Meneau **6**

Eau pétillante en bouteille - Abatilles **3,5**

Eau plate en bouteille - Abatilles **3**

Bière blanche artisanale bio - BapBap **6**

Ginger beer bio - Ûma **6**

Kombucha bio hibiscus myrtille

- Atika **6**

*Nos boissons peuvent être servies avec du lait d'avoine ou lait de vache.

*VE: vegan, GF: gluten free, liste des allergènes disponible au comptoir.