Café Maa

Saison III / Automne

Institut finlandais

institut-finlandais.fr
@institutfinlandais

Suolaiset
Salé

Reissumies
Tartines de seigle garnies :

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

• Haddock fumé, betteraves rôties, pickles d'oignon rouge, salade, ciboulette **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 **16,5**

Uuniperuna
• **Champignon** : pomme de terre rôtie garnie de champignons, fromage frais et ciboulette
Accompagnée de salade **16,5**

• **Saumon fumé** : pomme de terre rôtie garnie de saumon fumé, pickles de concombre et aneth
Accompagnée de salade **17,5**

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 hiérochloé odorant, granola maison (VE)

Kompotti 4,5
Pomme, poire, speculoos (VE)

Suklaakakku 6
Gâteau au chocolat, crème de marron (GF)

Un goût de Sápmi 1
Supplément de crème fouettée au hiérochloé odorant, herbe de Sápmi.
Une recette du chef Heikki Nikula.

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

Café Maa

Saison III / Automne

Institut finlandais

institut-finlandais.fr
@institutfinlandais

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**
Chaï latte **6,2**
Dirty chaï 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 - *Ùma* **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.