



Hopen Source
CAFÉ • CANTINE • TRAITEUR

LA CARTE

Avis

aux gourmands responsables

Par ordre de la direction de l'établissement du 15 août 2018, il sera servi des produits provenant de l'agriculture biologique ou de l'agriculture responsable locale.

Cuisine faite maison

Il est vivement conseillé d'apporter son contenant pour les plats à emporter
(remise en caisse pour les prévoyant(e)s)

Un lieu à partager

Des événements familiaux ou entreprises (privatisation sur demande), des expos, des conférences, des réunions de travail, du WIFI gratuit, une cabane pour enfants, de l'espace (+ 250m²), trois espaces différents, une terrasse au calme et ensoleillée, une verrière, de la récup, des plantes beaucoup de plantes, des canapés confortables, pour prendre un thé ou lire un livre, et surtout des sourires.....

Soyons simples, soyons vrais



Hopen Source
CAFÉ • CANTINE • TRAITEUR

Nos engagements



Produits biologique de saison et locaux

Parce c'est mieux et c'est meilleur quand on respecte le rythme des saisons et c'est encore mieux quand on fait travailler nos voisins !!!



Cuisine 100% fait maison

Parce qu'on va au restaurant pour manger quelque chose d'unique, de savoureux, fait avec soin et amour



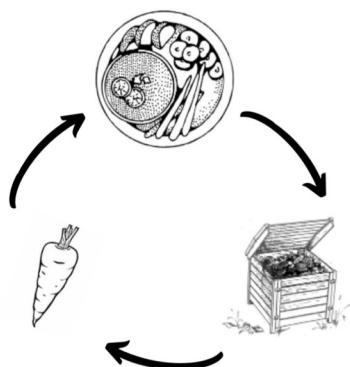
Sourire et Bienveillance

Parce qu'on en a tous besoin d'amour et de sourire, c'est la base !!!!!



Gestion et Valorisation des déchets

Parce qu'il faut toujours penser à la "Pachamama", rendre à la terre ce qu'on lui a pris et ainsi garder l'équilibre. On composte tout les éléments organiques (déchets alimentaires, serviettes en papier recyclé, marc de café, pain, etc...), on utilise la consigne pour certaines de nos boissons.



L'ARDOISE

Du mardi au samedi

Notre carte change chaque semaine, en fonction des produits disponibles, de la saison, de la météo, de nos envies, et parfois de vos envies, ...

Nos entrées

de 4.50€ à 6.90€

Des tartelettes salées, des crudités, des soupes, des salades, des empanadas etc...

Nos plats

de 12.50€ à 15€

Des tartes épaisses, des végétariens, des poissons, des viandes etc...

Nos desserts

de 5.00€ à 7€

Des cookies, des fondants au chocolat, des cheesecake, des tartes, des muffins etc...

FORMULE MIDI

Disponible uniquement de 12h à 14h
du mardi au vendredi

PLAT + ENTRÉE DU JOUR *

Plat Végétarien 17.00€

Plat Poisson ou Viande 18.50€

PLAT + DESSERT DU JOUR *

Plat Végétarien 18.00€

Plat Poisson ou Viande 19.00€

ENTRÉE* + PLAT + DESSERT DU JOUR *

Plat Végétarien 21.90€

Plat Poisson ou Viande 22.50€

MENU ENFANT

Plat du jour et jus de fruit 11.00€

**voir ardoise du jour - pas de formule le samedi*



LES VINS

LES ROUGES

	Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l		Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l
• Plan de Dieu, Domaine des Pasquiers (14,5° alcool, AOC Côtes du Rhône village Bio)	5.50€	18.00€	25.90€	• Chinon 2017, Béatrice et Pascal Lambert (13° alcool, Chinon AOC Biodynamie)	5.90€	19.90€	27.50€
• Oscar, domaine de la Dourbie (13° alcool, Pays d'OC IGP Bio)	4.90€	14.90€	20.90€				

LES BLANCS

	Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l		Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l
• Chardonnay La Marouette (12.5° alcool, Pays d'Oc IGP Bio)	4.50€	11.50€	-	• Chardonnay Les Hérissons, Les terroirs vivant (13° alcool - Vin de France BIO)	-	-	18.50€
• Sauvignon Les Sagères, Domaine Courtault (13° alcool - Touraine AOC Bio)	5.00€	15.90€	22.90€	• Riesling, Odile Weber (12° alcool - Vin Alsace AOC Bio)	-	-	27.50€
• Coteaux du Layon Gérard Leroux (13° alcool - Vin de Loire AOP Bio)	5.50€	18.00€	27.00€				

LES ROSÉS

	Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l		Verr e 14cl	Piche t 50cl	Btl 75c l
• Syrah Les Hérissons, Terroirs Vivants (12.5° alcool, Vin de France Bio)	4.50€	12.50€	17.90€	• Cuvée Tradition Côtes de Provence, Domaine les Fouques Demeter (13.5° alcool - AOP)	5.00€	15.90€	22.90€

Vente à emporter possible des produits conditionnés en bouteille
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



BIÈRES, CIDRES & APÉROS

LES BIÈRES

A LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl		25cl	33cl	50cl
• Saison Dupont bio (5.5° alcool)	3.50€	4.50€	6.50€	• Moinette bio (7.5° alcool)	4.50€	5.90€	7.90€
supplément Picon +1.00€							

A LA BOUTEILLE

	33cl		33cl
• Poule Mouillée IPA (6.5° alcool - Brasserie Tandem)	5.50€	• ALE blanche bio ss gluten (5.5° alcool - Brunehaut)	4.50€
• India Pale Ale blonde (7.5° alcool - Brasserie AuPif)	5.70€	• ALE blonde bio ss gluten (6.5° alcool - Brunehaut)	5.00€
• Triple au Pif (6.5° alcool - Brasserie Au Pif)	5.70€	• Saint Martin bio (9° alcool - Abbaye)	5.60€
• Rookop brune ambrée bio (6.5° alcool - De Plukker)	5.00€		25cl
		• Grisette bio sans gluten (5.5° alcool - St Feuillien)	3.80€
		• Cadette citron gingembre ss alcool (0° alcool - Brasserie Castelain)	3.90€

LES CIDRES

	33cl		33cl
• Cidre brut bio (4,5° alcool - Wignac)	5.00€	• Cidre poiré - gingembre bio (3.3° alcool - Appie)	5.00€
• Cidre extra brut bio (6.5° alcool - Appie)	5.00€		

Vente à emporter possible pour les produits conditionnés en bouteille

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

• Pastis Chais du fort bio 2cl (45° alcool - Marseille)	3.00€	• Kir maison (12.5° alcool - La Marouette)	4.50€
• Muscat Rivesaltes bio 6cl (16° alcool - Rourède)	4.50€	• Porto Tawny bio 6cl (20° alcool - Casal dos Jordoos)	5.00€
• Martini blanc ou rouge 8cl (14.4° alcool - Rourède)	4.00€		
• Limoncello Janot bio 6cl (25° alcool - France)	6.00€	• Génépi Aiguille verte bio 4cl	5.00€
• Calvados 4 ans bio Clos du Bourg 4cl (42° alcool - France)	6.50€	• Cognac vs Guy Pinard 3 ans bio 4cl (40° alcool - France)	6.50€
• Gin Juniper Green bio 4cl	6.00€	• Vodka Chais du fort bio 4cl (37.5° alcool - France)	6.00€
• Rhum brun Papagayo bio 4cl (40° alcool - UK)	6.00€	• Whisky Chais du fort bio 4cl (40° alcool - France)	6.00€
• Get 27 (37.5° alcool - UK)	5.00€	• Shooter 2cl (40° alcool - France)	3.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES SOFTS

LES EAUX "Celtic" *eau de source minérale pure*

- | | | | |
|-------------------------|-------|-----------------------|-------|
| • Eau plate (50cl) | 3.50€ | • Eau plate (1L) | 5.00€ |
| • Eau pétillante (50cl) | 3.50€ | • Eau pétillante (1L) | 5.00€ |

LES JUS *issus de l'agriculture BIO*

- | | | | |
|------------------------------------|-------|---|-------|
| • Orange (Roussillon) 25cl | 3.00€ | • Pomme Ananas ou Pomme Rhubarbe | 3.30€ |
| • Pomme (Verger Reinette) 25cl | 3.00€ | • Pomme Cerise ou Pomme gingembre | |
| • Abricot, ou tomate (Yan) 25cl | 3.30€ | • (Pajottenlander) 20cl | |
| • Agrumes pressé bio (maison) 10cl | 3.90€ | • Jus de Bissap (fleur d'hibiscus) 33cl | 4.20€ |

LES LIMONADES, SIROP ET INFUSIONS PÉTILLANTES

issus de l'agriculture BIO

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| • Meuh Cola Pirate (Solibulles) 27.5cl | 3.70€ | • Limonade nature (au Pif) 33cl | 3.90€ |
| • Maté pétillant (Charitea) 33cl | 3.90€ | • Limonade gingembre (Charitea) 33cl | 3.90€ |
| • Thé vert glacé au gingembre (Charitea) 33cl | 3.90€ | • Limonade citron vert (Charitea) 33cl | 3.90€ |
| • Infusion pétillante* (Symples) 33cl | 3.90€ | • Kombucha Original (LOVEN) 33cl | 4.90€ |
| *Menthe douce; *Basilic; ou *Feuilles de Cassis) | | • Sirop à l'eau (Meneau) 25cl | 2.00€ |
| *ENERGIE : Thym, Menthe, Romarin, Citron, argousier, mirabelle | | Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Citron, Orgeat, Fruits Rouges, Violette | |
| | | | 4.50€ |
| *RELAX (non pétillant) : Camomille, Cassis, Myrtilles, Lavande, Cerise, Verveine | | | 4.50€ |

CAFÉ / CHOCOLAT *issus de l'agriculture BIO*

- | | | | |
|-------------------------|-------|-------------------------|-------|
| • Espresso | 1.80€ | • Décaféiné | 2.20€ |
| • Allongé | 1.90€ | • Décaféiné allongé | 2.30€ |
| Supplément lait + 0.20€ | | Supplément lait + 0.20€ | |
| • Double espresso | 3.40€ | • Double décaféiné | 4.00€ |
| • Double crème | 3.90€ | • Double déca crème | 4.20€ |
| • Café Latté | 4.50€ | • Cappuccino | 4.00€ |
| • Chocolat chaud maison | 4.00€ | • Chaï Latte | 4.00€ |

Au choix : lait de vache, lait d'amande, ou lait de soja pour toutes les boissons à base de lait

THÉ *issus de l'agriculture BIO*

SOL A SOL *au choix*

4.00€

- Thé vert : Sencha; Jasmin; Jardin d'agrumes; Earl Grey; Mate&menthe; Menthe
- Thé noir : Darjeeling; Oh Fleurs; Voyageur des Sens (pomme-orange-cannelle)
- Rooibos : gingembre ou fruits rouges (GAIA)

INFUSION

YOGI TEA *au choix*

4.00€

- Classic : cannelle-cardamome-gingembre
- Orange-vanille-gingembre
- Infusion Verveine ou Tilleul



RETROUVEZ NOUS

Mardi	10h - 18h30
Mercredi	10h - 18h30
Jeudi	10h - 18h30
Vendredi	10h - 18h30
Samedi	10h - 18h30
Dimanche	Fermé
Lundi	Fermé



**PRIVATISATION
SUR DEMANDE**

contact@hopensource.com
03 20 88 33 08

