



Mardi au Samedi

10h00 - 17h00

Menu



0692.77.87.10

Latelierdeflo.974

L'atelier de Flo

BOISSONS CHAUDES

Espresso (café le lion) 2.50

Double Espresso (café le lion) 5.00

Allongé 2.50
- Espresso, Eau chaude

Décaféiné 2.50

Latte 5.00
- Espresso, Mousse de lait

Cappuccino 5.50
- Espresso, Mousse de lait, Cacao



BOISSONS SIGNATURE

Latte Dakatine 7.00
- Espresso, Chocolat maison, Dakatine, Mousse de lait, Cacao

Latte Curcuma 8.00
- Lait de coco, Curcuma, Poivre, Sirop vanille

Latte Moringa 8.00
- Lait de coco, Infusion de Moringa, Sirop vanille

Mocha 5.50
- Espresso, Lait, Chocolat maison, Cacao

Café viennois 6.00
- Double espresso, Crème fouettée, Cacao

Chocolat chaud 5.00
- Cacao, Chocolat maison, Mousse de lait

Thé bio de grand coude 4.50

SUPPLÉMENTS

- Chantilly 1.00
- Lait végétal (coco, soja) 1.00
- Shot de lait 0.50
- Shot de café 2.50

BOISSONS FROIDES

Le grand-mere Kalle 6.50
- Infusion glacée de fleurs bleue, jus de citron, Sirop de Bissap

Cocktail de fruits frais 7.50
- Tangor, Goyavier

Citronnade ou Passionade 6.50
- Citronnade - Passionnade maison à la vanille

Citronnade fruits rouges 7.50
- Citronnade maison, Fruits rouges péi, Sirop de fraise

Infusion glacée 5.50
- Infusion de Bissap, Sirop Bissap et Rose, Ice cube bissap

Granité de fruit frais 8.00

Base de fruits congelés et glace pilée
- Mangue, Letchis
- Passion, Ananas, Citron
- Goyavier, Bissap, Letchis

Smoothie 8.50

Mélange de Fruit mixé avec du lait
- **Le protéïné:**

Banane, Dakatine, Chocolat
- **Le goyavlait:**

Goyavier, Sirop de Goyavier

Milkshake 8.00
- Boule de glace mixé avec du lait Vanille - Exotique (Passion, Melon, mangue)

SUPPLÉMENTS

- Lait végétal (coco, soja) 1.00
- Chantilly vanillée maison 1.00

Ginger beer Pimento 5.00

Kombucha Péi (Scoby doux) 5.00
Gingembre

Petite eau Plate 2.00

Petite eau Gazeuse 2.50

Grande eau Plate 1.5L 5.50

Grande eau Gazeuse 1.25L 5.50

BOISSONS FROIDES

Café Frappé Sirop (Géranium - Vanille) 7.50
- Double Espresso, Lait, Sirop

Café frappé 8.00
- Double espresso, Lait froid, Chantilly

Mocha frappé 8.00
- Double espresso, Lait froid, Chocolat maison, Chantilly

Chocolat frappé 8.00
- Lait froid, Chocolat maison, Poudre de cacao, Chantilly

Mangoringa 7.50
- Lait, Infusion de Moringa, Purée de Mangue, Sirop de coco

Framboringa 7.50
- Lait, Infusion de Moringa , Purée de Framboise, Sirop vanille

Iced Latte Moringa 8.00
- Lait de coco, Infusion de Moringa, Sirop vanille

BOISSONS SIGNATURES

Iced Latte Dakatine 8.50
- Double Espresso, Chocolat maison, Lait, Dakatine, Sirop de Vanille, Chantilly

Iced Latte Sirop (Géranium - Rose - Vanille - Menthe) 6.50
- Double Espresso, Lait mixé, Sirop

Iced Latte Curcuma 8.00
- Lait de coco, Curcuma en poudre, Poivre, Sirop vanille

Iced coffee 5.00
- Double espresso, Eau et Glaçons

Iced latte 6.00
- Double espresso, Lait froid

Affogato 6.00
- Boule de glace Vanille, Espresso chaud

SUPPLÉMENTS

- Chantilly vanillée maison 1.00
- Lait végétal (coco, soja) 1.00
- Shot de lait 0.50
- Shot de café 2.50

LES MOCKTAILS

12

Le Tropical

- Sober Rhum 0%, Mangue, Ananas, Passion, Sirop de Vanille

Le Fleuri

- Sober Gin 0%, Letchis, Goyavier, Sirop de Bissap

Le Citronné

- Sober Whisky 0%, Citron, Ananas, Sirop de Vanille

Poikali 9.00

- Sober Whisky 0%, Pimento, Glaçons

Mimosa péi 9.00

- Champagne 0% alcool, Jus d'orange, Sirop de Goyavier

Le zanapim 12.00

- Jus d'ananas Victoria, Pimento ginger beer, Sel de St-Leu





LES KANETS

Water shake volcan 10.00

- Sorbet exotique (maison GAC), sirop de goyavier

Iced Latte Dakatine 11.00

- Milk shake dakatine, Vanille, double espresso, Sauce Chocolat noir

Citronnade fruits rouges 9.00

- Citronnade maison, vanille, purée de framboise et fraises



Brunch Péï

BRUNCH MIREILLE

29

BOISSON CHAUDE

Au choix:

Café koulé - Thé - Infusion péï

BOISSON FROIDE

Mimosa péï

SALÉ

- **Riz Sofé + Rougail**

Riz, Brédes, Protéine au choix :

-Zoeuf brouillés (façon carry)

-Saucisse Poulet frit

-Morue frit

- **Salade Mangue/Ananas**

Salade verte, Carottes, Chou,

mangue/ananas vinaigré,

Macatia Grillé

SUCRÉ

- **Vanne Péï et Fruits Frais**

* Gato Patate, Gato ti'son

Sauce aux choix :

Chocolat maison ou Caramel

BRUNCH RICO

36

BOISSON CHAUDE

Au choix:

Café koulé - Thé - Infusion péï

BOISSON FROIDE

Mimosa péï

SALÉ

- **Riz Sofé + Rougail**

Riz, Brédes, Protéine au choix :

-Zoeuf brouillés (façon carry)

-Saucisse Poulet frit

-Morue frit

- **Salade Mangue/Ananas**

Salade verte, Carottes, Chou,

mangue/ananas vinaigré,

Macatia Grillé

Option végé: Beignets de brède gros piment

- **Rillettes de Sardine au combava**
- **Frites de racines péï**

SUCRÉ

- **Vanne péi et Fruits Frais**

* Gato patate, Gato Ti' son

Sauce aux choix : *Chocolat ou Caramel*

- **Verrine Panacotta Mangue**

JUSQU'À 10 ANS

Le coin des marmailles

BRUNCH MARMAYE

19



SALÉ

- **Riz Sofé**

Saucisse Poulet

BOISSON CHAUDE

Chocolat chaud



BOISSON FROIDE

Cocktail de fruits

SUCRÉ

Mini cookie

Sauce aux choix :

Chocolat maison

ou

Caramel vanille



MENU ENFANT

17

SALÉ

- **Riz Sofé, Saucisse Poulet**

OU

- **Mini burger Boucané -**

Frites péï - Salade



BOISSON FROIDE

Sirop au choix:

Bissap, Letchis, Rose, Fraise

SUCRÉ

- **Boule de glace**

Maison GAC

Aux choix :

Vanille ou Exotique



Menu

LE ZOURITE — 28.00



Tentacules de Zourite snacké, Daube de racine péï, Brocolis, Pickles de chou-fleur & Betterave
Accompagnement : Mayonnaise curcuma & macatia toasté

LA TARTINE PÉÏ — 20.00

Pain boulanger Toasté, Brédes, Tomates, Fromage piton maïdo, Boucané de poulet façon sarcive, Rougail mangue Pickles
Accompagnement : Salade de saison

RIZ SOFÉ *À PARTIR DE 10H00* — 16.00



Riz Maïs tourné & Brédes
Au choix : Saucisse frit ou Zoeufs brouillés façon Carry ou Morue Frit
Accompagnement : Rougail

BOL DE FRITES PEÏ+ SAUCE — 5.00

BOWL SALADE MORUE - MANGUE -ANANAS — 18.00



Salade verte , Morue Frit, Carottes, Chou, Mangue/Ananas vinaigré, pickles , macéatia toasté

BO-BUN CRÉOLE — 21.00



Salade verte, nouilles de patate douce, Boucané de poulet, chou, Achard de légumes, frites de racine péi, sauce vinaigrette soja

SUPPLÉMENTS

- Tofu 3.50
- Poulet 4.00
- Produit de la mer 5.00
- Frites racine péi 4.00

Burgers



Bun boulanger, Fromage Piton Maïdo
Fricassé de brèdes, Pickles, Sauce maison

Accompagnements: Salade et Frites péï

PROTÉINE AU CHOIX:

• **Z**ourite snacké	26.00
• Saucisse frit	21.00
• Tofu sauce aigre doux	19.00



SUPPLÉMENTS

• Tofu	3.50
• Poulet	4.00
• Produit de la mer	5.00

DESSERTS

Muffin d'haloween 4.50
- Muffin chocola, Insert fraise/bissap, Chantilly bissap

Gâteau Patate 4.00
- Aux agrumes

Gâteau Ti-son 4.00
- Sauce au choix : caramel ou chocolat

~~**Brookie**~~ 4.00
- Sauce au choix : caramel ou chocolat

Crème Brûlée 5.00
- Au Géranium

~~**Financier Chocolat**~~ 3.00

Mini Choco kol pistache 2.50
- Crème montée mascarpone Dakatine

Tarte du moment 5.00
- Mangue, compotée de mangue, crème montée à la mascarpone/ vanille

Tartelette Péi 3.50
- Crème coco, sauce chocolat
- Mangue, compotée de mangue, créme montée à la vanille

Cookie 3.50
- Moringa - Dakatine

Mini Cookie 1.50
- Moringa - Choco - Dakatine

Tiramisu tradi ou dakatine 6.00
- Café de spécialité Amaretto, Biscuits cuillères, Crème montée à la mascarpone et vanille ou Dakatine

Verrine Panacotta 3.50
- Vanille /Mangue

Boule de glace (Maison GAC) 3.50
- Vanille intense
- Sorbet exotique (mangue, passion, melon)

SUPPLÉMENT
- Crème montée mascarpone vanille 1.00