

Why we are there

Making a good espresso is a craft. The extraction of the desired components of the beans requires specific knowledge - about the different types of coffee beans and their origin, about how selecting and roasting the fresh beans affects the taste and about the importance of the grinding of the beans. All together, important and precise work to ultimately offer you an espresso with both concentration and the right balance between sweet, sour and bitter notes.

This also applies to making a good cappuccino, espresso macchiato or a café latte. Mixing the taste of the espresso and the milk foam well requires a foam that is warm enough, very fine and shiny. A result that can only be obtained by manually foaming with the right milk.

And doing all that, every day, to serve our customers the best possible coffee, is our goal. Nothing more, nothing less. For that our valued customers can enjoy a perfect cup of coffee in a pleasant and quiet atmosphere in the heart of the village of Eygalières.

Notre raison d'être

Faire un bon espresso, c'est un vrai métier artisanal. Pour l'extraction de composé désiré il est nécessaire d'avoir connaissance spécifique de variétés de grains de café, comment la sélection et la torréfaction des grains de café affecte le goût, et que le moulin des grains est une tâche très importante et précise pour pouvoir obtenir un espresso avec une belle concentration comme un équilibre gustatif entre les saveurs douces, fraîches et amères. Sans oublier le réglage fréquent de toutes les équipements.

Cela vaut également pour faire un bon cappuccino, café latte ou café noisette. Bien mélanger le goût de l' espresso et du mousse de lait exige une mousse de lait qui est assez chaud, très fine et brillante. Un résultat qui ne peut être atteint que par mousser manuel et avec du bon lait.

Et faire tout cela, chaque jour, pour servir notre clientèle le meilleur café, c'est notre objectif. Ni plus ni moins. Pour que nos clients puissent en profiter dans une atmosphère tranquille au cœur du village d'Eygalières.

La carte des cafés

| | |
|---------------|--------|
| Expresso | € 2,40 |
| Café Allongé | € 2,80 |
| Café Noisette | € 3,00 |
| Café '50/50' | € 3,80 |
| Cappuccino | € 4,20 |
| Café Latte | € 4,50 |

La carte des thés

| | |
|------------------------------|--------|
| Earl Grey – Fleur bleu | € 2,80 |
| Darjeeling - Margaret's Hope | € 2,80 |
| Oolong - Fleur de sureau | € 2,80 |
| Vanille – Jasmin | € 2,80 |
| Citron – Rooibos | € 2,80 |
| Fruits de la forêt | € 2,80 |
| Menthe frais - Citron vert | € 3,50 |

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Demandez un menu supplémentaire avec toutes les informations relatives aux allergènes.

Le petit-déjeuner

| | |
|-----------------------------|--------|
| Tartine beurrée, confiture | € 3,40 |
| Viennoiseries | € 2,80 |
| Œuf à la coque, pain | € 4,00 |
| Fromage frais, fruits frais | € 6,50 |
| Yaourt grec, granola, miel | € 6,00 |
| Pain perdu maison | € 8,50 |

Les pâtisseries

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Gourmand (petit friandises) | € 7,50 |
| Pastel de nata | € 3,50 |
| Gâteau du moment | prix du jour |

Autres boissons

| | |
|--------------------------|--------|
| Jus de fruits | € 3,60 |
| Eau pétillante | € 3,20 |
| Citron pressé | € 4,00 |
| Thé glacé du Piston d'Or | € 4,80 |