

Notre spécialité est le crumpet savoureux qui est un favori australien et peut être apprécié à toute heure de la journée. Nos crumpets sont uniques en ce sens que nous utilisons une méthode de fermentation lente au levain qui peut prendre jusqu'à 4 jours pour mûrir avant de les manger. Cela leur donne cette saveur pleine, croustillante à l'extérieur et un centre doux et moelleux. [Nous préparons toutes nos recettes et plats au café.](#)



MANGER

TARTINES sur 2 crumpets au levain grillés:

Tartine 1:

VOIR NOTRE COMPTE INSTAGRAM

Tartine 2:

VOIR NOTRE COMPTE INSTAGRAM

Tartine 3: Avocat écrasé avec du beurre aux peri-peri

avocat écrasé avec du beurre aux peri-peri fait maison sur des crumpets au levain grillés

Crumpets avec tartinade et beurre

choix de confiture maison, Vegemite ou de beurre de graines de citrouille sur 2 crumpets au levain grillés

Ajoutez des extras à votre tartine

Halloumi (fromage chypriote) grillé

Oeuf mariné-

DESSERT / GOÛTER

Granola grillé maison aux fruits pochés et yaourt grec

Voir le comptoir pour d'autres gâteaux frais du jour

BOIRE

Café noir

Espresso - single ou double	2.5
Allongé	4
Filter Shot	4
Filtre	4.5

Café au lait

Piccolo	4
Flat white	5
Cappuccino / Latte / Crème	5
Chocolat chaud	5
Lait avoine	+1

Iced coffee

Night Brew (Cold Brew)	5
Iced Flat White	5

Bieres

Original Pale Ale, Coopers, Australie	6
Best Extra Stout, Coopers, Australie	6

Softs

Bundaberg ginger beer	4.5
Pink Lemonade, Curiosity cola	4
Iced tea (fait maison infusé à froid)	4.5

Thé

English breakfast, Earl Grey, Chai	4
Vert, Oolong, Rooibos, Menthe	

Crumpets pour la maison

Boîte de 6 crumpets au levain frais 8