



Petit-déjeuner

/ 9h30 . 11h30

BKF: Pain bun, bacon, oeuf au plat, fromage, pickles maison, sauce Textures 11€

OEUFS: Oeufs (x2) à la coque, pain BIO, fromage & beurre demi-sel 7.5€

L'assiette Textures: 2 oeufs au plat, bacon (ou halloumi), fruits de saison, pain BIO, confiture maison & beurre (demi-sel ou doux) 15€

Grilled cheese: Pain bun, 2 fromages, oeuf au plat, sauce piquante 9€

Pâtisseries du jour, à partir de 3.5€

Granola maison, fromage blanc, fruits, sirop d'érable BIO

Déjeuner

/ sur place & à emporter

12h00 . 15h00

(Un plat minimum par personne)

Plat du jour végétarien (oeuf parfait) 15€
Viande +2€

Lasagne végétarienne (selon disponibilité) 17€

Bun VG : Pain bun avec accompagnement du moment, servi avec une salade 17€

Plat enfant végétarien 10€
Viande +2€

Nos plats évoluent selon les saisons et les semaines

Goûter

Pâtisseries du jour (n'hésitez pas à regarder la vitrine), à partir de 3.5€

FORMULE GOÛTER ENFANT (-12 ANS)
Un cookie au choix
Un verre de jus de pomme (25 cl) 5€



À partager

/ 15h00 . 19h00

Assiette de charcuterie (2 références) 15€

Assiette de fromage (2 références) 15€

Tous nos prix sont en euros, toutes taxes & service compris.

Nous disposons de la liste d'allergènes sur demande.



Ici, tout est fait maison

Tous les jours, avec des
produits frais et de saison

Nos fournisseurs

Nous avons à coeur de vous proposer une offre en accord avec la saisonnalité.

En restant attentifs à l'accessibilité et à la diversité des régimes alimentaires (végétarien, sans gluten et végan), nous souhaitons que notre cuisine convienne à toutes et à tous.

Nous veillons à la qualité de nos assiettes en sélectionnant nos fournisseurs avec soin, en étant attentifs à leur proximité, à la qualité de leurs produits et à leur passion du métier.

C'est dans cette démarche que nous travaillons nos produits !

Pain : Masa Mama, Nîmes
Charcuterie & fromage: en direct producteur, chez des éleveurs en Aveyron.
Oeufs: sourcés en direct chez un éleveur de l'Hérault.
Fruits & légumes: priorité au local et aux circuits courts.
Sirop d'érable: issu de l'agriculture biologique.
Il provient directement du Québec.
Viande: priorité à la viande française.

Dans la même démarche, on propose un café de spécialité avec un vrai souci de qualité et traçabilité.

Le thé vient de la marque «Torü», notre marque de thé.

*Parce que, comme vous le savez chez Textures, TOUT compte pour nous, afin que vous ayez la meilleure expérience chez nous.
de l'accueil à l'assiette, chaque détail compte.*

Bienvenue chez nous !