



HOBO

COFFEE
FOOD
DRINKS

ÉDITION PRINTEMPS/ÉTÉ

NICE



[hobo-tripadvisor](#)



[hobo-coffee](#)



[hobo-coffee_nice](#)

BARISTA

Espresso Ristretto	2,00
Allongé	2,00
Double Espresso	3,00
Americano	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Cortado	4,00
Café au Lait	4,00
Cappuccino	4,00
Flat White	4,50
Double Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Mocaccino	5,00
Chai Latte	4,50
Dirty Chai Latte	5,00
Chocolat Chaud	4,50
Chocolat Viennois	5,00
Matcha Latte	4,50
Pumpkin Spicy Latte	5,00
Thés Infusions	4,00
<i>Dammann Frères</i>	

Americano Glacé	5,00
Café au Lait Glacé	5,50
Chai Latte Glacé	5,00
Dirty Chai Latte Glacé	5,50
Mocaccino Glacé	5,50
Chocolat Glacé	5,00
Matcha Latte Glacé	5,00
Thé Glacé	5,00

Suppléments

Lait	0,50
Lait de Soja	1,00
Lait d'Amande	
Lait d'Avoine	
Lait de Coco	
Baileys	3,50
Sirop	0,50
Chantilly	0,50
Shot d'Espresso	0,50



BOISSONS FRAICHES

Citronnade	5,00
Jus d'Orange Pressé	5,00
Jus d'Ananas Jus Multifruit Jus de Pomme	4,00
Coca-Cola Zéro Orangina Sprite	4,00
Eau Minérale Eau Minérale Gazeuse	3,00

BAR

Exclusivement servi lors d'un repas

Bières en Bouteille

Corona 4,5° 35,5 cl	6,00
Hoegaarden Blanche 4,9° 25 cl	5,00
Leffe Blonde 6,6° 33 cl	6,00

Champagne

Bouteille | Verre

V. Pelletier, Brut	50,00	10,00
--------------------	-------	-------

Vins

Tour Saint Honoré

Côtes de Provence

* Blanc, Vin Biologique, 2021	31,00	6,00
-------------------------------	-------	------

* Rouge, Vin Biologique, 2021	31,00	6,00
-------------------------------	-------	------

* Rosé, Vin Biologique, 2021	31,00	6,00
------------------------------	-------	------

Prosecco	31,00	6,00
----------	-------	------

Sangria Vin Chaud	6,00
Selon la Saison	

Cocktails

Aperol Spritz	10,00
Aperol, Prosecco, Perrier, Orange	

Martini Royale	10,00
Martini Bianco, Prosecco, Citron Vert	

Melo Spritz	10,00
Melonade, Prosecco, Perrier	

Mimosa	11,00
Champagne, Jus d'Orange Pressé	

Kir Royal	11,00
Champagne, Crème de Cassis	

Baileys Coffee	9,00
Liqueur de Whisky, Café, Chantilly	

Cocktail Sans Alcool	8,00
Jus d'Orange Pressé, Jus d'Ananas, Grenadine, Cannelle	

Prix Nets en € | Service compris

CUISINE

Service continu jusqu'à 45 minutes avant la fermeture

Brunch

25,00

Viennoiserie, Œuf Dur, Fromage, Charcuterie, Toast d'Avocat, Salade de Fruits, Pain, Beurre & Confiture + Jus d'Orange Pressé

Option végétarienne sur demande 



Planche Apéritive

20,00

Assortiment de Fromages & Charcuteries à Partager

Option végétarienne sur demande 

Salade de Tomates Burrata & Pesto

15,00

Salade Veggie

15,00

Salade, Avocat, Tomate, Concombre, Pomme, Pois Chiches, Feta

Toast d'Avocat & Salade

15,00

Pain de campagne, Guacamole, Avocat, Œuf râpé

Supplément Fêta +1€

Croque-Monsieur & Salade

15,00

Pain de campagne, Jambon blanc, Crème, Fromage

Tartine de Chèvre Chaud

13,00

Pain de campagne, Tomate, Chèvre, Miel, Jambon cru, Salade

Sandwich Rustique

12,00

☐ Mozzarella, Pesto, Tomate & Salade 

☐ Jambon, Emmental, Tomate, Salade & Huile d'Olive

Hummus

11,00

Servi avec Pain, Concombre & Carotte

 = Végétarien



Salade de Fruits

10,00

Granola Bowl

10,00

Brioche perdue & Caramel Beurre Salé

9,00

Tartine Banane & Peanut Butter

9,00

Cookie | Brownie

4,00

Banana Bread au chocolat

4,00

Pain au Chocolat | Croissant

2,00

Prix Nets en € | Service compris