

MENU

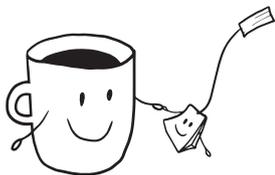
---

# La carte

SO  
WO

*Bon.  
Appetit*

[wearesowo.com](http://wearesowo.com)



## HOT DRINKS

# Boissons chaudes

## Thés Mariage Frères ..... 4,20€

TEAS

**Earl Grey Imperial** Thé noir - Bergamote

**Chai-Chandernagor** Merveilleux assemblage de thé noir et d'épices

**Casablanca** Thé vert & noir - Menthe Nana & Bergamote

**Thé sur le Nil** Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces

## Infusions Mariage Frères ..... 4,20€

HERBAL TEA

**Dream tea** Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaitantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul... agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

**Verbena Citriodora** L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit.

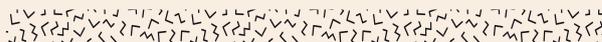
## Matcha (option « Matcha glacé » disponible)

**Matcha** Thé vert finement moulu tamisé et fouetté à la main ..... 4,20€

**Matcha Latté** Lait de Vache ou lait végétal ..... 5,00€

## Chai latte (option « Chai latte glacé » disponible)

Thé Chai délicatement épicé, Lait de Vache ou lait végétal ..... 5,00€



## Chocolats

CHOCOLATES

**Chocolat chaud** ..... 4,00€

**Chocolat viennois** ..... 4,50€

## Cafés & Cappuccino

COFFEES & CAPPUCCINO

Simple | Double

**Café** ..... 1,50€ | 2,90€

**Café allongé** ..... 1,50€

**Café noisette** ..... 1,80€

**Café au lait** ..... 3,60€

**Cappuccino** ..... 3,80€

**Latté** ..... 4,50€

**Café Frappé** ..... 4,50€

**Café viennois** ..... 4,50€

## HOT DRINKS

# Boissons Chaudes



### Café expresso

1,50€

2,90€ (double)



### Café allongé

1 expresso + eau

1,50€



### Café noisette

1 expresso +  
1 cac de mousse de lait

1,80€



### Café au lait

1 expresso +  
2/3 de lait

3,60€



### Cappuccino

1 expresso +  
2/3 de mousse de lait

3,80€



### Latté

1 expresso + 2/3 de lait  
+ mousse de lait

4,50€



### Latté Macchiato

lait + double expresso  
+ mousse de lait

4,50€



### Flat white

Double expresso  
+ 1/3 de mousse de lait

4,50€



### Café Viennois

Double expresso  
+ lait + chantilly

4,50€



### Mocaccino

Double expresso  
+ 1 cac de cacao  
+ mousse de lait

4,80€



### Chocolat chaud

Chocolat en poudre  
+ lait + mousse de lait

4,00€



### Chocolat Viennois

Chocolat en poudre  
+ lait + chantilly

4,50€



### Matcha thé

1 cac de matcha  
+ 2/3 d'eau  
(chaud ou froid)

4,20€



### Matcha Latte

1 cac de matcha  
+ 2/3 d de lait  
(chaud ou froid)

5,00€



### Chai Latte

1 cac de chai  
+ 2/3 d de lait  
(chaud ou froid)

5,00€

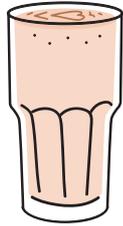


### Option lait végétal

Avoine, Amande ou Coco

GOURMET DRINKS

# Boissons Gourmandes



## MilkShake

2 boules de glaces  
+ lait

7,00€



## Iced Latte

2 expresso + 1 cac de sucre  
+ lait + glaçons + chantilly

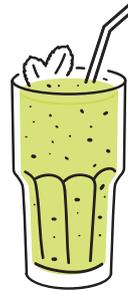
5,50€



## Smoothie Fruits rouges

Lait de coco + eau + myrtilles  
+ fraises + framboises + banane  
+ basilic thaï

7,00€



## Smoothie Exotique

Jus de pomme + mangue  
+ ananas + gingembre + citron  
+ banane + menthe

7,00€



## Gimber

Gimber + eau pétillante  
Bonneval + glaçons

5,50€



## Café frappé

1 expresso  
+ 2/3 de lait + glaçons

4,50€



FRESH DRINKS

# Boissons fraîches

## Soft

SANS ALCOOL

<b>Thé Glacé maison</b> .....	4,50 €
<b>Eau détox maison</b> .....	4,50 €
 <b>Orange ou Citron pressés Bio</b> .....	5,50 €
<b>Gimber</b> 1 shot de gingembre + eau gazeuse Bonneval .....	5,50 €
<b>Jus de Fruit «Alain Milliat»</b> 33cl .....	5,50 €
Mangue, Pomme, Tomate, Pêche, Fraise	
<b>Joséphine</b> eau de source pétillante aux extraits botaniques 33cl .....	4,50€
 <b>Yaute Cola Bio «Les Brasseurs Savoyards»</b> 33cl .....	4,20€
 <b>Limonade Bio «Les Brasseurs Savoyards»</b> 33cl .....	4,20€
 <b>Yaute Tonic Bio «Les Brasseurs Savoyards»</b> 33cl .....	4,20€
<b>Sirop Monin à l'eau</b> Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat .....	2,00€
<b>Sirop Monin à l'eau minérale Bonneval</b> .....	3,00€
33cl Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	
<b>Diabolo</b> Limonade + Sirop Grenadine, Menthe, Citron, Pêche ou Orgeat .....	3,00€
<b>Eau de Bonneval</b> .....	50cl 2,60€ 1l 5,00€
<b>Eau de Bonneval pétillante</b> .....	50cl 2,60€ 1l 5,00€
Supplément Sirop .....	0,50€

**Boisson du moment** ..... Voir l'ardoise

**Milkshake** ..... 7 €

Glace au choix : Vanille, Stracciatella, Myrtille, Mangue

**Smoothie** ..... 7 €

Fruits du moment





ALCOHOL

# Boissons alcoolisées

## Bières pressions

Brassées au cœur des Alpes à Aix les Bains

25cl | 50cl

Pression Blonde des Cimes ..... 3,50€ | 7,00€

Pression Piste Noire ..... 4,40€ | 9,00€

Monaco ..... 3,50€ | 7,00€

Panaché ..... 3,50€ | 7,00€

Supplément sirop ..... 0,50€

## Bière bouteille

Bière sans alcool Warsteiner 33 cl ..... 4,80€

## Cidre

«Le Brut» ..... 5,90€



*En collaboration avec le caviste d'Altivino, notre sélection de vins d'exception a été pensée pour sublimer chaque plat et créer des accords parfaits.*

## Vin Rosé

Verre Bouteille

IGP Méditerranée, 2024 ..... 6,50€ | 35,00€

Château de Berne

## Vin Blanc

IGP Pays d'OC - "Flying solo" Grenache/Viognier, 2023 ..... 6,50€ | 35,00€

Domaine Gaya

## Vin Rouge

IGP pays de l'Hérault - Le loup dans la bergerie, 2024 ..... 9,00€ | 49,00€

Domaine de l'Hortus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BREAKFAST

8H30 - 11H

Du Lundi au Vendredi

# Petit-déjeuner



**Petit déjeuner à la française** ..... 8,00€

Pain au chocolat ou croissant, pain beurre & confiture,  
petit verre de jus d'oranges pressées



**Muesli Bowl** ..... 10,00€

Fromage blanc, Muesli, Fruits



**Œufs brouillés, Méchouia & fêta** ..... 12,00€

Œufs brouillés crémeux bio, compotée de poivrons grillés &  
tomates, fêta, pain pita

**Muffin Egg & Bacon** ..... 12,00€

Œuf, Bacon, Cheddar, salade de mâche & pickles maison



**Muffin Truite** ..... 12,00€

Truite fumée, crème ciboulette, betterave rouge, pickles  
maison & salade de mâche.



Thé ou Infusion ..... 4,20 €

Chocolat chaud ..... 4,00 €

Jus de Fruit «Alain Milliat» 33cl ..... 6,50 €

Mangue, Pomme, Tomate, Pêche,  
Fraise



Orange ou Citron Pressés ..... 5,50 €

Simple | Double

Café ..... 1,50€ | 2,90€

Café allongé ..... 1,50€

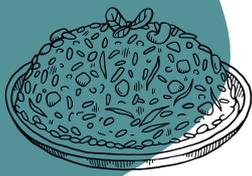
Café noisette ..... 1,80€

Café au lait ..... 3,60€

Cappuccino ..... 3,80€

Latté ..... 4,50€

Café Frappé ..... 4,50€



LUNCH

SO  
WO

# Déjeuner

## Plats du moment

Accord mets et vins : Château de Berne - IGP Méditerranée rosé - Esprit 2024

**Gaspacho concombre, olives vertes & mascarpone** 🌿 12,00€

Toast à l'ail & piment d'Espelette.

**Tarte ou cake salé (voir ardoise)** ..... 12,00€

Petite salade de mâche composée.

**Salade tiède d'Haloumi et légumes rôtis** 🌿 ..... 18,00€

Salade de légumes de saisons rôtis et boulghour, vinaigrette citronnée, haloumi snacké, grenade & gremolata.

## Nos spécialités

**Curry Thaï au poulet** 🌶️🌿🌾 ..... 17,00€

Pâte de curry maison, lait de coco, légumes de saison, poulet.  
Servi avec du riz Thaï, coriandre, mélange citronné 🌿.

Accord mets et vins : Domaine de l'Hortus - IGP pays de l'Hérault - Le loup dans la bergerie 2024

**Riz Sauté & Kimchi** 🌿🌶️🌾 ..... 16,00€

Riz jasmin sauté aux légumes, kimchi maison et feuilles de curry 🌿, œuf au plat bio, concombres marinés, sauce sweet chili, coriandre & oignons frits.

Accord mets et vins : Domaine de l'Hortus - IGP pays de l'Hérault - Le loup dans la bergerie 2024

**Les Galettes 100% sarrasin** ..... 16,00€

Accord mets et vins : Domaine Gaya - IGP Pays d'OC - "Flying solo" Grenache/Viognier, 2023

**Complète** : 2 gros œuf Bio, Beaufort râpé, jambon blanc, poivre noir de Kampot saumuré 🌿, pickles d'oignon rouge & salade de mâche.

**Végétarienne** 🌿 : 2 gros œuf Bio, Beaufort râpé, champignons, poivre noir de Kampot saumuré 🌿, pickles d'oignon rouge & salade de mâche.

**Vegan** 🌿 : Crème de pois chiches, champignons sautés, tomates confites, pickles d'oignon rouge & salade de mâche.

**Menu Kid** -12 ans ..... 15,00€

Plat version mini + sirop à l'eau (autre boisson fraîche, supplément 2€)  
+ yaourt maison



Épices de la plantation

Légèrement épicé

Vegan possible

Végétarien

Sans gluten



DELICACIES

# Douceurs



Viennoiserie ..... 2,50 €

Muffin ..... 4,00€

Cookies ..... 4,00€

 L'incroyable yaourt ..... 5,00€

Yaourt de brebis Bio maison, infusé vanille & cardamome sauvage.

Toppings : sucre de fleur de palmier ou confiture myrtille ou miel

Fondant au chocolat et cardamome  ..... 7,00€

Pudding de graines de Chia   ..... 7,00€

Lait de coco, mangue & curcuma , amandes.

Dessert du moment (voir ardoise) ..... 7,00€



## Boules de glaces au choix

Vanille, Stracciatella, Myrtille, Mangue

1 boule ..... 3,30€

2 boules ..... 5,00€

3 boules ..... 6,50€



Lors de ses expériences professionnelles à l'étranger, notre chef s'est passionné pour les épices et notamment pour les poivres. Au Sowo, il était désireux de travailler avec la plantation, un producteur d'épices basée à Kampot au Cambodge.

Cette plantation non seulement produit des épices et des poivres d'une qualité incomparable, mais elle a aussi une démarche éthique originale et cohérente. Vous trouverez leurs épices, herbes et racines saupoudrer discrètement un grand nombre de ses plats et desserts.



*Malo Gruget*  
Chef au Sowo

**Bon voyage !**



## LES ÉPICES DE LA PLANTATION DANS VOS PLATS



**Mélange citronné**  Fleur de Sel de Kampot, agrémentée de poivre Noir de Kampot et de feuilles de Combava de notre jardin, séchées au soleil. Les feuilles de Combava comptent parmi herbes les plus aromatiques. Elles apportent une saveur citronnée élégante aux recettes du chef.

**Poivre long**  Le Poivre Long est une liane de la famille des poivres "Piper retrofactum" originaire de Java. Cultivé à Kampot, le fruit est récolté à pleine maturité puis séché. Le Poivre Long est utilisé comme épice ou assaisonnement et également populaire dans la médecine chinoise et ayurvédique. Au nez, la note de pain d'épices domine. Doux d'un premier abord, sa puissance épicée se développe en bouche.

**Poivre de Kampot IGP Blanc**  Issu des grains de Kampot blanc de rouges, ce Poivre développe une grande qualité et un goût unique. Trempés une nuit dans l'eau, leur enveloppe est ôtée et les grains blancs sont séchés au soleil. Son goût intense cache des notes d'herbes fraîches et de citron.

**Poivre de Kampot IGP Noir**  Récoltés à la main à partir de février les grains sont ensuite séchés au soleil pendant 2 à 3 jours. Le Poivre de Kampot Noir développe des arômes à la fois forts et délicats. Il est le plus intense et évoque une pointe d'eucalyptus et de menthe fraîche.

**Feuilles de Curry**  Originaire des contreforts de l'Himalaya, le kaloupilé est un arbrisseau largement répandu dans les communautés rurales khmères. Les Feuilles de Curry sont cueillies, puis séchées immédiatement à basse température pour conserver leur arôme musqué et floral.

**Poivre de Kampot IGP Vert**  Récoltés à la main, les grains de poivre verts sont immédiatement égrenés et déshydratés pour garder leur saveur et la belle couleur verte.

**Fleurs de Curcuma**  Longtemps utilisé comme puissant anti-inflammatoire et antioxydant dans la médecine chinoise et indienne, les bienfaits remarquables pour la santé. Très concentré en curcumine, le curcuma de La Plantation développe une saveur parfumée, poivrée et chaude unique avec un parfum doux proche de l'orange et du gingembre.

**Sucre de fleur de palmier IGP**  Le sucre de fleurs de palmier est produit à partir de la sève extraite du palmier à sucre, appelé Thnot au Cambodge. Bénéficiant d'une IGP, il est récolté et produit dans la province de Kampong Speu. Il donne un croustillant délicat aux recettes de desserts et développe des arômes de miel, de sève et de vanille.

**Cardamome sauvage**  Notre Cardamome est une espèce endémique sauvage des forêts tropicales des Cardamomes au Cambodge. Chaque fleur est récoltée à pleine maturité. Les gousses sont ensuite séchées en fumoir. Son arôme est subtil et intense en menthe, eucalyptus et camphre.



COWORKING

# À l'étage



## Coworking

OPEN SPACE / PHONE BOX / WIFI TRÈS HAUT DÉBIT/ CUISINE PARTAGÉE

1H .....	9€ / PERS
1/2 JOURNÉE .....	20€ / PERS
JOURNÉE .....	35€ / PERS
1 SEMAINE .....	135€ / PERS

Tarifs dégressifs selon la durée

## Salles de réunions

MEETING ROOMS

	1H	1/2 J	JOURNÉE
SO CREATIVE (6 PERSONNES)	19€	65€	99€
SO CONNECT (6 PERSONNES)	19€	65€	99€
SO COOL (6 PERSONNES)	19€	65€	99€
SO LOFT (JUSQU'À 30 PERSONNES)	100€	175€	250€

## Bagagerie & Living

RDV SUR [wearesowo.com](http://wearesowo.com)



## Agenda

Sowo propose des événements tous les mois, des rencontres, ateliers, talk, soirées, expos, activités bien-être...

INFOS & RÉSERVATION : [wearesowo.com](http://wearesowo.com)



SO  
WO