

The logo for Bakery Bliss is centered on a light beige background. The text "Bakery Bliss" is in a large, white, rounded serif font with a thick dark brown outline. Below it, the word "café" is in a smaller, white, lowercase sans-serif font, also with a dark brown outline. The logo is surrounded by hand-drawn illustrations: a donut with sprinkles at the top center, a croissant on the top left, a pink starburst on the top right, a green leaf on the bottom left, a pink flower on the bottom center, and a white starburst on the bottom right. There are also some white wavy lines around the central text.

Bakery Bliss

café

Nos smoothies de saison

Nos smoothies sont préparés avec des fruits et légumes frais de la région basque, pour un véritable concentré de bien-être.

- **Printemps : Smoothie fraise des bois & fromage blanc de brebis** 4.00 €

Un smoothie crémeux à base de fraises des bois fraîches et de fromage blanc de brebis local pour une boisson gourmande et sucrée.

- **Automne : Smoothie pomme de la vallée d'Aspe & kiwi** 4.00 €

Un smoothie vitaminé à base de pomme cueillie dans la vallée d'Aspe et de kiwi pour une explosion de saveurs et d'énergie.

- **Été : Smoothie pêche basque & kirsch** 4.00 €

Un smoothie doux et sucré qui combine la pêche de la région et le kirsch basque pour une saveur fruitée (sans alcool).

- **Hiver : Smoothie basque détox (épinard & agrumes)** 4.50 €

Un smoothie sain et purifiant à base d'épinards locaux, d'orange et de citron, pour une touche de fraîcheur revitalisante.

* Tous nos produits sont faits maison avec des ingrédients frais et locaux, principalement issus du Pays Basque, afin de garantir la meilleure qualité et authenticité.

Nos donuts maison



- **Donut au chocolat**

Un donut garni d'une crème au chocolat noir nappé de chocolat fondant pour un goût riche et authentique.

3.50 €

- **Donut Sagarno**

Un donut moelleux à la pâte parfumée au Sagarno (cidre basque), recouvert de sucre et d'une touche de cannelle, pour une saveur typique de la région.

3.50€

- **Donut « Ketchup de gâteau basque »**

Un donut gourmand revisité aux saveurs du gâteau basque traditionnel, garni d'une crème pâtissière à la vanille et de cerises noires.

4.50 €

- **Donut au piment d'espelette**

Un donut légèrement épicé au piment d'Espelette, revêtu d'un glaçage doux au chocolat blanc pour une touche sucrée et épicée inédite.

4,50 €

* Tous nos produits sont faits maison avec des ingrédients frais et locaux, principalement issus du Pays Basque, afin de garantir la meilleure qualité et authenticité.

Boissons chaudes

Nos cafés et boissons chaudes sont préparés avec soin à partir de produits locaux

- **Expresso**

Un espresso corsé, inspiré des traditions locales, pour une pause-café authentique.

2.00 €

- **Café noisette de châtaigne**

Un espresso délicatement aromatisé à la noisette et la châtaigne, fruit typiques du Pays Basque, pour un goût légèrement torréfié.

2.50 €

- **Café au lait à la crème de lait d'Ossau-Iraty**

Un café crémeux accompagné d'une touche de crème de lait d'Ossau-Iraty, fromage laitier emblématique du Pays Basque, pour une expérience douce et originale.

3.50 €

- **Chocolat chaud à la vanille de Madagascar**

Un chocolat chaud fait maison, parfumé à la vanille de Madagascar pour une touche de douceur épicée.

3.50 €

