



MENU

Bienvenue chez nous !

Découvrez l'authenticité de nos plats, créés avec des ingrédients frais locaux, sélectionnés avec soin chez des producteurs régionaux. Une expérience culinaire responsable et faite maison.



Les Cupcakes

Mini Cupcake Salé 2,50€

- ◆ Saumon Aneth
- ◆ Chèvre Miel
- ◆ Poulet Curry
- ◆ Olives Vertes  
- ◆ Oignons Caramélisés   et Champignons.

Cupcake Sucré 4,50€

- ◆ Double Choco
- ◆ Caramel Beurre Salé
- ◆ Oreo
- ◆ Spéculos Vanille
- ◆ Choco Noisettes  
- ◆ Citron  



Personnalise ton Cupcake

Prix

5€

Choisis Ton Gâteau :

- Vanille
- Vanille  
- Double Choco
- Choco Noisettes  

Insert :

- Caramel Beurre Salé 
- Pâte de Spéculos 
- Beurre de Cacahuète  
- Nocciolata
- Nocciolata Blanc  
- Lemon Curd  
- Confiture de Cassis  

Topping :

- Chantilly Mascarpone Vanille
- Chantilly Mascarpone Oreo
- Chantilly Choco Vegan
- Chantilly Vanille Vegan

Décoration :

- Spéculos 
- Oreo
- Crunchy Balls Chocolat
- Pistache  
- Noix de Coco  
- Sprinkles
- Noisettes  



Vegan



Sans Gluten



MENU

Les Croffles

L'alliance parfaite du feuilletage d'un croissant et du moelleux d'une gaufre en versions sucrées et salées pour satisfaire toutes vos envies

Croffle Salé

Prix

6,90€

- La Saumon **+1€**

Tranche de Saumon + Cream Cheese + Aneth

- La Chèvre Miel

Fromage de Chèvre + Miel + Noix

- La Végétarienne

Pomme de Terre + Champignon + Crème fraîche + Comté.

- La Poulet Cheesy

Poulet + Sauce Cheddar + Crispy Oignons

- La Raclette **+1€**

Lardons de Dinde + Compoté d'Oignons + Pomme de Terre + Raclette de Savoie.

- L'english Morning

œuf (au Plat ou Brouillé) + Bacon de Dinde + Oignons frits

** Les Croffles sont Toujours Accompagnés d'une Petite Salade

Croffle Sucré à Personnaliser

Prix

4€

- Coulis

Nocciolata - Nocciolata Blanc
- Miel - Pâte de Spéculos
- Caramel Beurre Salé - Oreo
- Lemon Curd - Beurre de Cacahuètes

- Croquant

Oreo - Pistache - Crunchy Ball Chocolats
- Spéculos - Noisettes

Les Formules

Duo Gourmand

9,90€

Croffle Salé + Croffle Sucré (i)

Trio Saveurs

16,50€

Deux croffles salé + Une Croffle Sucré (i)

Carte des Boissons

Bubble Tea

5€

- Boba

Cerise - Fraise - Framboise - Pomme Verte
- Mangue - Litchi

- Sirop

Ananas - Hibiscus - Fraise - Mangue
- Passion - Pêche - Kiwi

Thé glacé

4€

Thé Vert Jasmin Aromatisé avec le Sirop de Votre Choix

Minute Maid

3€

Orange ou Pomme

Bouteille d'Eau 50cl

2€

Dash Water

3€

Limonade Zéro Calorie - Framboise
- Concombre - Pêche - Mangue

Café Frappé

5€

Nature - Caramel - Chocolat

(i) les croffles salés saumon et raclette ajoute 1€ aux formules



MENU

Boisson Chaude

Espresso/Allongé

2,5€

Double Espresso

3,5€

Cappuccino

4€

Latte

4,5€

Latte Macchiato

4,5€

Bubble Coffee

5€

Chocolat Chaud

4€

Chocolat Viennois

4,50€

Thé

4€

• Voir Carte des Thés



CRÉATION DE CUPCAKES À DIJON

**LES MEILLEURS CUPCAKES
SUCRÉS ET SALÉS DE DIJON**

BIENVENUE CHEZ OWN'LY CAKE!



Nous sommes heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir notre passion pour une pâtisserie gourmande, généreuse, inclusive et responsable !

Chaque jour, nous créons avec amour de savoureux cupcakes crémeux aux arômes affirmés, à la consistance moelleuse et à la gourmandise 100% assumée.

Caramel au beurre salé, amande, chocolat noir, pistache, framboise, vanille...

Nous marions les saveurs avec audace et originalité pour vous offrir des dégustations empreintes de plaisir et de découvertes. Afin de satisfaire toutes les papilles, Own'ly Cake s'est attaché à imaginer pour vous une gamme de gâteaux la plus inclusive possible. Ainsi nous proposons chaque jour parmi nos pâtisseries « traditionnelles » des versions sans gluten, végétariennes (sans beurre ni œuf) et allégées.

Notre but ? Offrir des recettes de cupcakes aux parfums sans pareil à un maximum de gourmands !



Cupcake Classique



Cupcake Végan



Cupcake Sans Gluten



Cupcake Allégé



ownlycake.fr



[ownly_cake](https://www.instagram.com/ownly_cake)