



SANDWICHES

Baguette

- ☛ **Crudités, jambon** 6,90
Tomate, salade, emmental
Raw vegetables, ham, emmental cheese, tomato, salad
- ☛ **Crudités, poulet** 6,90
Tomate, salade
Raw vegetables, chicken, tomato, salad
- ☛ **Crudités, mozzarella**  6,90
Tomate, salade
Raw vegetables, mozzarella cheese, tomato, salad
- ☛ **Mixte jambon emmental** 5,90
Mixed, ham, emmental cheese
- ☛ **Parisien jambon beurre** 4,90
Ham, butter
- ☛ **Must chèvre**  7,90
Tomate, salade
Goat's cheese, tomato, salad

A la demande :

Ketchup, mayonnaise, moutarde
Ketchup, mayonnaise, mustard on request

SALADES (gluten free)

- ☛ **Salade du jour**
Salad of the day
- ☛ **Végétarienne**  12,50
Feta, concombre, olives, tomate, salade, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Feta cheese, cucumber, olives, tomato, salad, olive oil, balsamic vinegar, basil
- ☛ **Provençale** 12,50
Jambon de pays, mozzarella, parmesan, tomate, salade, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Country ham, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato, salad, olive oil, balsamic vinegar, basil
- ☛ **Fermière** 12,50
Poulet rôti, emmental, maïs, concombre, tomate, salade, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Roast chicken, emmental cheese, corn, cucumber, tomato, salad, olive oil, balsamic vinegar, basil

LES SPÉCIALITÉS

- ☛ **Le croque-monsieur XXL** 12,50
Pain de mie artisanal, emmental, jambon, toasté, accompagné d'une salade verte, tomate, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Ham and Emmental cheese toasted with green salad, tomato, olive oil, balsamic vinegar, basil
- ☛ **Le hot dog** 7,90
Saucisse de Francfort avec fromage fondu
Hot dog : Frankfurter sausage with cheese
- Supplément salade verte 3,00
Extrta charge for green salad
- ☛ **La tarte salée du jour** 12,50
accompagnée d'une salade verte, tomate, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Salted tart with green salad, tomato, olive oil, balsamic vinegar, basil

LES PLATS CHAUDS

- ☛ **Plat du jour**
Dish of the day
- ☛ **Lasagnes à la bolognaise** 13,90
salade verte, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic
Lasagna with green salad, olive oil, balsamic vinegar, basil
- ☛ **Bœuf bourguignon, riz** 13,90
(gluten free)
Burgundy-style beef, rice
- ☛ **Pavé de saumon, sauce béarnaise, riz basmati**  13,90
(gluten free)
Thick salmon steak, bearnaise sauce, basmati rice
- ☛ **Aiguillette de poulet, sauce normande** 13,90
(gluten free)
Thinly-sliced chicken fillet, Normandy-style sauce



"Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts
Home-made: on-the-spot elaborate dishes from raw products

Tableau allergènes disponible à la demande

DESSERTS

- ☛ **Assiette 3 fromages** 8,80
Emmental, Camembert, Chèvre
3 cheese platter
- ☛ **Dessert du jour** 6,90
Today's dessert
- ☛ **Brioche** «façon pain perdu» 6,90
Brioche «french toast»
- ☛ **Brownie** 6,90
avec noix de pécan, sauce chocolat, chantilly
Brownie, chocolate sauce whipped cream
- ☛ **Tarte fine aux pommes** 6,90
Thin apple tart
- ☛ **Suppl. 1 boule de glace** 2,90
Extra charge for 1 scoop of ice cream

- ☛ **Café Gourmand** 8,40
Café express, brownie, mini cannelé, petite pâtisserie

CRÊPES

- ☛ **Sucre** 4,90
Sugar
- ☛ **Beurre-sucre** 5,40
Sugar and butter
- ☛ **Sucre-citron** 5,40
Sugar and lemon
- ☛ **Nutella** 5,40
Nutella
- ☛ **Grand-Marnier** 6,50
Grand-Marnier
- ☛ **Suppl. chantilly** 1,50
Extra charge for whipped cream
- ☛ **Suppl. 1 boule de glace** 2,90
Extra charge for 1 scoop of ice cream

GLACES (voir au dos)

LE MENU ENFANT 9,90

Saucisse de Francfort, riz
Frankfurter sausage, rice

Compote de fruits
Stewed fruits

LES VINS

	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
☛ Bordeaux rouge <i>Château Mousseyron</i>	7,90	14,50
☛ Rosé <i>Côtes du Lubéron</i>	7,90	14,50
☛ Blanc <i>Chardonnay vin de Pays d'Oc</i>	7,90	14,50
		Bt 75 cl
☛ Beaujolais Villages <i>Château de Corcelles</i>		24,00
☛ Côte Presqu'île <i>Sélection Minuty</i>		29,00
☛ Sancerre "Les Broux"		29,00

BOISSONS CHAUDES

☛ Café "express" Perle Noire	3,30
☛ Café décaféiné	3,60
☛ Café noisette	3,60
☛ Café allongé	3,60
☛ Double café	5,50
☛ Cappuccino	5,90
☛ Café ou chocolat Viennois	5,90
☛ Grand crème <i>Coffee with milk</i>	5,50
☛ Chocolat, Lait chaud	5,50
☛ Infusion <i>Verveine-menthe (BIO)</i>	5,90
☛ Thé Ceylan, Vert (BIO), <i>Earl Grey (BIO), Fruits rouges (BIO)</i>	5,90
☛ Vin chaud à la cannelle	6,90
☛ Café Gourmand <i>Café express, brownie, mini cannelé, petite pâtisserie</i>	8,40

EAUX MINÉRALES

	Bt
☛ Vittel 25 cl	4,90
☛ San Pellegrino 25 cl	4,90
☛ Perrier 33 cl	5,30
☛ Vittel* 50 cl	5,90
☛ San Pellegrino* 50 cl	5,90

*Servies uniquement avec un repas

JUS DE FRUITS FRAIS

☛ Nectar Orange 20 cl	5,30
☛ Pommes pressées 20 cl	5,30
☛ Nectar abricot 20 cl	5,30

SODAS

	Verre 30 cl	Verre 50 cl
☛ Coca-Cola	4,90	7,90
☛ Coca light	4,90	7,90
☛ Fanta orange	4,90	7,90
☛ Sprite	4,90	7,90
☛ Thé glacé <i>Nestea pêche</i>	4,90	7,90
☛ Orangina 25 cl	5,30	
☛ Supplément sirop	0,40	

BIÈRE BOUTEILLE

☛ San Miguel 33 cl	7,90
--------------------	------

BIÈRES PRESSION

	25 cl	40 cl
☛ Kronenbourg	5,50	8,80
☛ Carlsberg	6,50	9,90

APÉRITIFS

☛ Martini Rouge 5 cl	6,90
☛ Martini Bianco 5 cl	6,90
☛ Kir au Chardonnay	6,90
☛ Kir au Champagne Pommery 10 cl	13,50
☛ Coupe de Champagne Pommery 10 cl	13,50

CHAMPAGNE

	Bt 75 cl
☛ Pommery Brut	85,00

PETIT DÉJEUNER GOÛTER

☛ Croissant	2,80
☛ Tartines beurrées (les 2)	3,50
☛ Chips	2,80

GLACES COMPAGNIE DES DESSERTS

Crème glacée :

Café, caramel salé, chocolat,
fraise, vanille, pistache
*Coffee, salted caramel, chocolate,
strawberry, vanilla, pistachio*

Sorbet : Abricot, cassis, citron
Apricot, blackberry, lemon

☛ Coupe 2 boules	6,80
☛ Coupe 3 boules	7,80

☛ Café ou chocolat liégeois 8,50
Coffee or chocolate Liégeois

☛ Coupe Toblerone 9,90

Crème glacée caramel salé
et vanille, sauce caramel,
Toblerone, chantilly
*Salted caramel and vanilla ice cream,
caramel sauce, Toblerone, whipped
cream*

ESQUIMAUX

☛ Magnum amandes	4,90
☛ Push up Haribo	4,90