

LES SALADES

Servies jusqu'à 15h

Les cuisines sont actuellement en renovation. La carte du salon de thé et le service ont été adaptés en conséquence.

Vigée-Lebrun..... 17,00 €

Salades mêlées, saumon fumé et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre.

Bellini..... 15,90 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerise, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

Siam..... 15,50 €

Salade de chou chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

Donatello..... 16,00 €

Feuilles de mâche et endives rouges accompagnées de douceurs de poires, fromage de chèvre, ciboulette et noix. Servies avec un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de vinaigre de framboise.

Botticelli..... 17,00 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, chou chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame, miel, coriandre et menthe. Servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

LES PLATS

Plat du jour (servi du lundi au samedi jusqu'à 15h).....	16,00 €
Quiche du jour avec salades mêlées.....	12,60 €
Carpaccio de bœuf servi avec ses copeaux de parmesan, tapenade sur toast, champignons de Paris et fleurs de câpres.....	12,00 €

LES FORMULES

L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Quiche du jour avec salades mêlées

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

18,50 €

La formule du jour

du lundi au samedi, jusqu'à 15h

Plat du jour

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

23,50 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

11,60 €

Brunch

le dimanche de 11h à 14h30

Café, thé ou chocolat

*

Jus d'orange frais

*

Corbeille du boulanger

*

Œufs brouillés froids et œufs de saumon, salades mêlées, salade de pommes de terre à l'aneth, saumon fumé bio ou jambon de Parme

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

29,30 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix.....	9,70 €
Fromage blanc et son coulis de framboise.....	7,20 €
Café ou thé gourmand.....	9,80 €

LES GLACES ET SORBETS

2 parfums..... 7,40 € 3 parfums..... 9,50 €

citron vert, fraise senga, mangue Impala, chocolat noir Guajana, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais aux toffees fondants, framboise, café espresso du Guatemala

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola/ Zéro (33 cl).....	4,60 €	Jus de fruits frais orange ou pamplemousse (25cl).....	4,80 €
Orangina, Schweppes (25cl).....	4,50 €	Jus de fruits pêche de vigne ou maras des bois (25cl).....	5,10 €
Citronnade fraîche.....	3,90 €	Jus de tomate (25cl).....	4,80 €
Limonade nature (25cl).....	5,00 €	Lipton Ice Tea Pêche (25cl).....	4,60 €
Evian avec sirop (33 cl).....	4,60 €		
<hr/>			
Perrier (33 cl).....	4,50 €	Ferrarelle (50cl).....	4,80 €
Evian (33 cl).....	4,50 €	Ferrarelle (100cl).....	6,40 €
Evian (50cl).....	5,10 €	Châteldon (75 cl).....	6,20 €
Evian (75 cl).....	5,80 €		
<hr/>			
Kronenbourg 1664 (33 cl).....	5,50 €		
Cidre (27,5 cl).....	4,30 €		

LES THÉS (5,20 €)

Darjeeling Testa Valley des Indes	Rooïbos Ravissement (rose, mangue, pomme)
Japon Sencha (thé vert)	Eden Rose (thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose)
Chine Lapsang Souchong (thé noir fumé)	Vanille
Pouchkine (thé noir parfumé Orange et citron)	Quatre fruits rouges
Rooïbos Escapade (mûre)	Courtisane (thé vert parfumé myrtille, vanille et clémentine, écorces d'orange et pétales de rose)
Rooïbos rouge Passion	Earl grey

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,90 €	Café viennois.....	4,70 €
Café décaféiné	2,90 €	Café crème.....	3,90 €
Café noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe)	5,10 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Chocolat viennois.....	5,10 €
Café long	2,90 €	Chocolat chaud.....	5,10 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	14 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
Les vins rouges				
Diane de Belgrave, Haut Médoc	7,10 €	18,50 €	-	36,50 €
Château Sainte-Marie, Bordeaux vieilles vignes	6,00 €	15,00 €	-	22,50 €
Les vins blancs				
Bourgogne aligoté	5,50 €	-	-	22,50 €
Domaine de Riaux, Pouilly fumé	6,20 €	18,50 €	-	36,50 €
Les vins rosés				
Château Maïme, Rosé de Provence	6,40 €	-	17,50 €	25,50 €
Le champagne				
Roederer brut premier	12,00 €	38,00 €	-	65,00 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.