

LES THÉS

..... THÉS D'ORIGINE

DARJEELING TESTA VALLEY DES INDES

Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.



CEYLAN ROEHAMPTON

Thé corsé, fruité, légèrement amer.

Ses feuilles brisées donnent une liqueur soutenue, presque rouge.



JAPON SENCHA

Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin,
se boit impérativement nature.



CHINE LAPSANG SOUCHONG

Thé de Chine aux larges feuilles fumé au bois d'épicéa frais.



POUCHKINE

Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron).
Très apprécié en Russie.

..... THÉS PARFUMÉS

« L'AMOUREUSE », EDEN ROSE

Mélange de thés de Chine et de Ceylan, parfumé à la lavande, bergamote, vanille, et parsemé
de pétales de rose.



VANILLE

Mélange de thés de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.



QUATRE FRUITS ROUGES

Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.



COURTISANE

Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine
Parsemé d'écorces d'orange et de pétales de rose.



EARL GREY

Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine au début du siècle. Bel arôme de
Bergamote.

Thés **5,10 €**

LES SALADES



WATTEAU 14,90 €

Salade de quinoa bio et pousses de soja, dés de tomate, d'avocat et de concombre, fenouil, féta, accompagnée d'olives noires, de feuilles de menthe et de raisins secs.
Servie avec son petit pain aux figues et des quartiers d'orange.



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.



CHARDIN 16,00 €

Salades mêlées, chèvre chaud au thym sur pain aux céréales, jambon de Bayonne, tomates, noix et tapenade.



MANTEGNA. 16,30 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.



FRAGONARD 16,50 €

Salade batavia, émincés de poulet, œuf poché, croutons à l'ail et parmesan en copeaux, servie avec une sauce au citron et à l'huile d'olive.



RUYSDAEL. 18,00 €

Salades mêlées, saumon bio mariné à l'aneth et saumon fumé bio, tarama, citron, pommes de terre, sauce crème fraîche à l'aneth, accompagnés de trois mini blinis.



CANALETTO. 17,50 €

Salade de tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, écrevisses et gambas, tomates confites, dés de féta, champignons et artichauts marinés, servie avec un assaisonnement au citron et à l'huile d'olive.



TIEPOLO. 19,00 €

Salades mêlées, saumon bio mariné à l'aneth, terrine au saumon, flan de courgettes à l'aneth, accompagnés d'une sauce crémée au vinaigre balsamique et fleurs de bleuet.



VAN DYCK. 19,90 €

Salades mêlées et haricots verts assaisonnés de vinaigrette à la framboise, belle tranche de bloc de foie gras de canard avec toasts briochés, chutney de figues, tomates cerises, pommes et poires caramélisées.

Peut être accompagnée d'un verre de Château La Borderie 2011, Montbazillac 5,00 €

LES PLATS ET FORMULES

CARPACCIO 13,40 €

Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive, copeaux de parmesan, tapenade sur toast, accompagnées de champignons de Paris et de roquette.



PLAT CHAUD DU JOUR ... 16,50 €

Servis du lundi au vendredi, uniquement le midi.

QUICHE DU JOUR - SALADES MÊLÉES ... 12,40 €

NOS FORMULES

BRUNCH

(le samedi et dimanche de 11h à 15h)

Café filtre,
thé ou chocolat à volonté



Jus d'orange frais



Corbeille du boulanger



Œuf cocotte aux fines herbes,
salades mêlées, salade de pomme de
terre à l'aneth, saumon fumé
sauvage ou jambon de Parme



Glaces ou pâtisserie au choix

29,30 €

L'HEURE DU DÉJEUNER

(jusqu'à 15h)

Quiche chaude du jour servie
avec salades mêlées



Glaces ou pâtisserie au choix

18,30 €

LA FORMULE DU JOUR

(du lundi au vendredi, jusqu'à 15h)

Plat du jour



Glaces ou pâtisserie au choix

23,50 €

L'HEURE DU THÉ

(après 15h)

Thé



Glaces ou pâtisserie au choix

11,50 €

DESSERTS

Pâtisserie au choix 9,50 €

Fromage blanc avec coulis de framboises 7,20 €

GLACES ET SORBETS

2 parfums 7,40 €

Supplément une boule de glace 2,10 €

Citron pressé

Chocolat noir Guajana

Vanille à l'infusion de gousses
de Bourbon

Fraise senga

Pistache

Caramel anglais aux toffees fondants

Mangue Impala

Framboise

Café espresso du
Guatemala

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ BOISSONS FRAÎCHES ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Coca Cola / Light / Zéro (33 cl) . . .	4,50 €	Jus de fruits frais (25cl) : orange,	
Orangina, Schweppes (25 cl)	4,40 €	pamplemousse	4,70€
Perrier (33 cl)	4,40 €	Jus de fruits (25 cl) : abricot	
Evian avec sirop (33 cl)	4,90 €	bergeron, pomme reinette, pêche de	
Jus de tomate (20 cl)	4,70 €	vigne ou fraise Mara des bois . . .	5,00 €
Limonade (33cl)	4,50 €	Citronnade fraîche aux 2 citrons	3,80€

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ EAUX MINÉRALES ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Evian (33 cl)	4,40 €	Evian (75 cl)	5,70 €
Ferrarelle (50 cl)	4,70 €	Badoit (75 cl)	5,70 €
Evian (50cl)	5,00 €	Chateldon (75 cl)	6,10 €
		Ferrarelle (100 cl)	6,30 €

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ BIÈRES ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Corona (35,5 cl)	5,90 €	Pelfort Brune (33 cl)	5,50 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	5,50 €	Peroni Nastro (33 cl)	5,50 €
Cidre (33cl)	4,30 €		

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ BOISSONS CHAUDES ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Café expresso	2,90 €	Café viennois	4,60 €
Café décaféiné	2,90 €	Café crème	3,60 €
Café noisette	2,90 €	Infusions	5,10 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	(Camomille, Verveine, Menthe)	
Café long	2,90 €	Chocolat viennois	4,70 €
Cappuccino	4,20 €	Chocolat chaud	5,10 €

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ CARTE DES VINS ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

Tous nos vins sont A.O.C.



14 cl 37,5cl 50 cl 75 cl

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ CHAMPAGNE ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■			
Roederer Brut Premier	12,00 €	38,00 €	65,00 €
■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ VINS BLANCS ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■			
Bourgogne Aligoté 2012	5,00 €		22,00 €
Domaine de Riaux 2012, Pouilly Fumé	5,50 €	17,00 €	28,00 €
Domaine Bachelier 2012, Chablis	5,30 €	16,00 €	25,00 €
Kir Vin blanc Bourgogne Aligoté	5,30 €		
■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ VINS ROSÉS ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■			
Château Maïme 2012, Rosé de Provence	5,50 €	16,00 €	23,00 €
■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ VINS ROUGES ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■			
Rollan de By 2007, Cru Bourgeois, Médoc	6,50 €	20,00 €	39,00 €
Domaine Paul Cherrier 2011, Sancerre rouge	6,00€	18,00 €	30,00 €
Château Sainte-Marie, Bordeaux vieilles vignes, 2011	4,50 €	12,50 €	19,50 €
Domaine de Nerleux 2012, Saumur Champigny . . .	4,50 €		18,50 €

Nous ne pouvons pas vous servir une boisson alcoolisée seule



Prix nets • Service compris • Les billets de 500 € ne sont pas acceptés