

..... LES THÉS

THÉS D'ORIGINE 5,10 €

DARJEELING TESTA VALLEY DES INDES

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

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 5,10 €

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.

ROOIBOS 5,10 €

ESCAPADE

Un rooïbos bio à l'arôme de mûre envoûtante dont le goût fin et doux est la promesse
d'une balade dans la nature, à la fois rafraîchissante et tonifiante.

ROUGE PASSION

Un rooïbos rouge dévoilant à la fois une robe orangée et un goût doux et herbacé.

RAVISSEMENT

Un mélange délicat de rose et de mangue auquel vient s'ajouter la douceur de la pomme
pour vous ravir éternellement.

..... LES SALADES

BELLOTTO 16,00 €

Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin.
Accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrés, d'une
tuile de parmesan et d'un gaspacho à la tomate.
Servi avec son filet d'huile de sésame grillé, d'huile d'olive et sa sauce soja.

BOTTICELLI 17,00 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja,
avocat, graines de sésame torréfiées et miel,
servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé, sauce soja, miel,
vinaigre balsamique et huile de noix.

BELLINI 15,90 €

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

NELIE 18,00 €

Salade de petits pois, haricots verts, sucrose, mini pâtisseries,
mini courgettes et navets, pois gourmands, tomates cerise,
betterave Chioggia et cerfeuil, sauce à l'huile d'olive, citron et fleur de sel.

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.

MANTEGNA 16,50 €

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
et servie sur une brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame
grillé, sauce soja, vinaigre balsamique et huile de noix.

SIAM 15,50 €

Salade de choux chinois, tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja,
coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de
sésame, assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame grillé,
sauce soja et vinaigre balsamique

VIGEE-LEBRUN 19,00 €

Salades mêlées, saumon fumé bio et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre,
Accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth et assaisonnées de vinaigre de cidre, huile
de tournesol et moutarde de Dijon.

VAN DYCK 19,90 €

Salades mêlées et haricots verts assaisonnés d'une vinaigrette huile d'olive, vinaigre
balsamique et vinaigre de 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 de Ricaud 2010, Loupiac 6,40 €

..... LES PLATS ET FORMULES

QUICHE DU JOUR - SALADES MÊLÉES ... 12,60 €

PLAT CHAUD DU JOUR 16,00 €

Servi du lundi au vendredi, uniquement le midi.

CARPACCIO 14,80 €

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

BRUNCH

(samedi et dimanche de 11h à 14h30)

Café,
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 bio ou jambon de Parme

■
Glaces ou pâtisserie au choix

29,30 €

BRUNCH ENFANT 11,00 €

(samedi et dimanche de 11h à 14h30)
(Jusqu'à 7 ans)

1 verre de jus d'orange (14 cl)

■
1 mini viennoiserie

■
Mini burger de poulet

■
Glace

L'HEURE DU DÉJEUNER 18,50 €

(jusqu'à 15h)

Quiche du jour et salades mêlées

■
Glace ou pâtisserie au choix

LA FORMULE DU JOUR 23,50 €

(du lundi au vendredi, jusqu'à 15h)

Plat du jour

■
Glace ou pâtisserie au choix

L'HEURE DU THE 11,50 €

(après 15h)

Thé et pâtisserie au choix

MENU ENFANT 8,00 €

(Jusqu'à 7 ans)

Mini burger de poulet

■
Glace

..... LES DESSERTS

Pâtisserie au choix 9,70 €

Fromage blanc avec coulis de fruits rouges 7,20 €

GLACES ET SORBETS

2 boules 7,40 €

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

Salades et Plats sont servis du lundi au vendredi de 11h45 à 15h, le samedi et le dimanche de 11h à 15h

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible sur demande

.....LES BOISSONS FRAÎCHES.....

Coca Cola / Light / Zero (33 cl)	4,50 €	Jus de fruits frais (25cl) :	
Orangina, Schweppes (25 cl) ...	4,40 €	orange, pamplemousse.	4,70 €
Perrier (33 cl)	4,40 €	Jus de fruits (25 cl) : abricot,	
Limonade artisanale (33cl) :		bergeron, pomme reinette, pêche de vigne	
nature, citron, pamplemousse, grenade. .	4,50 €	ou mara des bois.	5,00 €
Evian avec sirop (33 cl)	4,90 €	Citronnade fraîche	3,80 €
Jus de tomate (25 cl)	4,70 €	Lipton Ice Tea Pêche	4,50 €

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 (25cl)	4,30 €		

.....LES BOISSONS CHAUDES.....

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

■■■■■■■■ LA CARTE DES VINS ■■■■■■■■

<i>Tous nos vins sont A.O.C.</i>	14 cl	37,5cl	50 cl	75 cl
CHAMPAGNE				
Roederer Brut Premier	12,00 €	38,00 €	65,00 €
VINS BLANCS				
Bourgogne Aligoté	5,00 €	22,00 €
Château de Ricaud, Loupiac	6,40 €	36,00 €
Domaine de Riaux, Pouilly Fumé	5,70 €	18,00 €	29,00 €
Domaine Bachelier, Chablis	5,50 €	17,00 €	26,00 €
Kir Vin blanc Bourgogne Aligoté	5,30 €
VINS ROSÉS				
Château Maïme, Rosé de Provence	5,90 €	17,00 €	24,50 €
VINS ROUGES				
Diane de Belgrave, Haut Médoc	6,30 €	18,00 €	36,00 €
Château Sainte Marie, Bordeaux vieilles vignes	5,50 €	14,50 €	22,00 €
Domaine Paul Cherrier, Sancerre rouge	6,00 €	18,00 €	30,00 €
Domaine de Nerleux, Saumur Champigny	5,00 €	20,00 €

Salades et Plats sont servis du lundi au vendredi de 11h45 à 15h, le samedi et le dimanche de 11h à 15h

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible sur demande