

— { — **À LA CARTE** — }

∞ **LE SUCRÉ** ∞

*Sweet options*

**VIENNOISERIES 2**

Croissant 100% pur beurre, Pain au chocolat, Tartine beurrée  
*Croissant, chocolate croissant, bread and butter*

**CRÊPES BEURRE, CASSONADE & CITRON 7**

*French crepes, butter, brown sugar & lemon juice*

**CRÊPES PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES 9**

*French pancake, nutella and grilled hazelnuts*

**CROISSANT PERDU 8**

Croissant pur beurre AOP, lait entier, vanille de Madagascar, beurre artisanal  
*Butter croissant, whole milk, Madagascar vanilla*

**CROISSANT PERDU NUTELLA 10**

Croissant pur beurre AOP, lait entier, vanille de Madagascar, beurre artisanal, Nutella  
*Butter croissant, whole milk, Madagascar vanilla, Nutella*

∞ **LE SALÉ** ∞

*Savoury options*

**OEUFS BIO COCOTTE 12**

Crème artisanale Borniambuc au thym, jeune Comté, jus de viande (bacon +1€)  
*Organics Shirred eggs, thyme Bornambiuc cream, Comté cheese, meat gravy (bacon +1€)*

**OMELETTE 10**

Oeufs bio — extra possible +1€ (jambon, fromage, champignons, bacon)  
*Organic eggs—extraoptions+1€ (Ham,cheese,freshmushrooms,bacon)*

**CROISSANT-MADAME 12**

Croissant pur beurre AOP, moutarde, jambon blanc, Emmental, Oeufs  
*Butter croissant, mustard, cooked ham, emmental cheese, sunnyside organic egg*

**CROISSANT FORESTIER 12**

Croissant pur beurre AOP, oeufs brouillés, champignons de Paris, huile au thym  
*Butter croissant, organic scramble egg, fresh mushrooms, thyme oil*

**CROQUE-MONSIEUR 15**

Pain de campagne, jambon blanc, fromage, œuf  
*Grilled country bread, ham, cheese sandwich*

---

Cuisine 100% fait-MAISON à base de produits frais et bien sourcés.

Tout est préparé sur place par Cyprien et sa brigade.

*Everything housemade by chef Amaury and his team. Fresh & seasonal products, well-sourced.*

# NOS FORMULES

## EXPRESS

9,0

Boisson chaude au choix  
*Hot drink of your choosing*

Croissant ou tartine beurrée  
*Croissant or bread & butter*

Jus d'orange frais  
*Fresh orange juice*

## PARISIEN

14,5

Boisson chaude au choix  
*Hot drink of your choosing*

Croissant  
*Croissant*

Tartine beurre & confiture  
*Bread, butter & jam*

Jus d'orange frais  
*Fresh orange juice*

Fromage blanc, miel & granola  
*Cottage cheese, honey & granola*

## CONTINENTAL

20,5

Boisson chaude au choix  
*Hot drink of your choosing*

Croissant  
*Croissant*

Tartine beurre & confiture  
*Bread, butter & jam*

Jus d'orange frais  
*Fresh Orange juice*

Fromage blanc, miel & granola  
*Cottage cheese, honey & granola*

Omelette nature  
*Plainomelett*

Tous les jours, de 7h à 11h30  
*Everyday, from 7 to 11:30*

# NOS BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

*Hot drinks*

Expresso Massaya Bio (ou allongé) **2,8**

Café crème **4,6**

Cappuccino français, Latte **5**

Café viennois **6\***

Double, Américano **5**

Chocolat chaud maison (Valrhona 66%) **5,5**

Moka **6**

Chocolat viennois **6\***

Citron chaud **6\***

*Petit pot de lait* **0,3**

*Supp. Lait d'avoine* **1**

*Supp. Shot d'expresso* **1,5**

## THÉS & INFUSIONS

*Teas & infusions*

**THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES 5,5**

*Thés Vert*

Fujiyama, Jasmin, Casablanca

*Thés Noir*

Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Marco Polo

*Infusions*

Rooibos bourbon, Camomille, Tilleul, Verveine, Thym-citron

**\* NON DISPONIBLE DANS LES FORMULES**

Prix nets en euros, taxes et services compris — CB minimum 10 euros

*Les chèques ne sont pas acceptés, les paiements en câlins et en bisous non plus*

# —&— NOS BOISSONS —&—

## 🌀 CHAMPAGNES 🌀

*Champagnes*

### **CLASSIQUE 13**

Coupe de Réserve Nicolas Feuillatte  
*Champagne Réserve Nicolas Feuillatte*

### **PASSION 15**

Champagne & purée de passion  
*Champagne & passion fruit puree*

### **MIMOSA 15**

Champagne & jus d'oranges  
*Champagne & orange juice*

## 🌀 BOISSONS FRAÎCHES 🌀

*Cold drinks*

### **Sodas 5,5**

Coca / Coca zéro 33cl  
La French Tonic / Ginger beer /  
Pamplemousse rose 20cl  
Limonade Voila Citron de Menton bio

### **Eaux**

33 cl. **5** 75 cl. **8**  
Abatilles plate ou gazeuse  
*Still or sparkling*

## 🌀 SOFTS MAISON 🌀

*Housemadesofts*

### **THÉ GLACÉ MAISON 7,5**

Thé Mariage Frères Marco Polo, le fruit  
de Monin Pêche, citron pressé  
*Mariages Frères Marco Polo tea,  
Monin peach syrup, lemon juice*

### **CITRONNADE PASSION 8,5**

Citron pressé, purée de passion,  
miel d'acacia, eau plate  
*Freshly squeezed lemon juice, passionfruit puree,  
acacia honey, water*

### **ORANGINA MAISON 7,5**

Jus d'orange frais, limonade artisanale  
*Freshly squeezed orange juice, lemonade*

### **MINT SODA 7,5**

Citrons jaunes & verts, menthe fraîche, limonade  
*Lemons & limes, fresh mint, lemonade*

## 🌀 JUS DE FRUITS 🌀

*Fruitjuices*

### **Jus de fruits & nectars Patrick Font 25 cl. 7,0**

Pomme bio, Pêche blanche, Ananas Victoria, Tomate noire de Crimée  
*Organic apple, White peach, Victoria Ananas, Crimée Tomato*