

PETIT-DÉJEUNER

L'EXPRESS 12

Boisson chaude (café ou thé)
Pain au chocolat ou croissant
Jus de fruits
*Hot drink (coffee or tea),
 Pain au chocolat or croissant
 Fruit juice*

À LA CARTE

Pain au chocolat ou croissant 3
 Baguette, beurre et confitures 5
 Fromage blanc 0% et muesli 8
 Fruits frais 8
 Omelette nature, jambon ou champignons 11

LE GOURMAND 15

Boisson chaude (café ou thé)
Pain au chocolat ou croissant
Baguette, beurre et confitures
Jus de fruits
*Hot drink (coffee or tea)
 Pain au chocolat or croissant
 Baguette, butter and jam
 Fruit juice*

CAFÉTERIA

DETOX DU JOUR 11

**au choix,
 lait de vache entier,
 lait de soja, lait d'amande*

Espresso 2,50
 Déca 2,50
 Noisette* 2,80
 Double café 5
 Cappuccino* 5
 Latte macchiato* 5
 Frappuccino* 6
 Thé ou infusion
 Mariage Frères 5
supp. lait : 0,30



THÉ FROID

Thé vert pêche,
 fleur d'oranger,
 et menthe

Verre 7
 Jug. à partager 22

MOCKTAIL 9

House Lemonade
 Eau de concombre,
 jus de citron, basilic,
 sirop de sucre,
 ginger beer

Green Water
 Jus de kiwi,
 menthe, jus
 de citron vert

JUS DE FRUITS 4

Pomme
 Fraîse
 Abricot
 Tomate
 Orange
 Ananas

LE AMOBIO 5

Maté
 Limonade citron
 Cola

JUS DE FRUITS PRESSES 8

Orange
 Citron
 Pamplemousse

EAU 75CL 7

Acqua Panna
 San Pellegrino

LE SALÉ 19

Boisson chaude (café ou thé)
Omelette au choix : nature, jambon ou champignons
Pain rustique et beurre salé
Jus de fruits
*Hot drink (coffee or tea)
 Omelette of your choice : plain, ham or mushrooms
 Rustic bread and salted butter
 Fruit juice*

DESSERT

Crème brûlée aux marrons 12
Chestnuts crème brûlée

**Brioche façon pain perdu,
 glace vanille et caramel beurre salé 14**
Sticky bread pudding, vanilla ice cream & salted butter caramel

Crumble aux pommes 13
Apple crumble

Tarte bourdaloue 13
Bourdaloue tart

Salade de fruits frais 13
Fresh fruits salad

DÉJEUNER

APÉRO

Caillette provençale 15
Provençal «caillette»

Planche de charcuterie 18
Assortiment of french charcuterie

Camembert rôti au miel et fruits secs 18
Roasted camembert with honey & dried fruits

MENU ENFANT

Steak haché frites ou coquillettes jambon 14
steak and French fries or pasta shells with ham

Dessert boule de glace 14
an ice cream scoop

ENTRÉE

Salade d'agrumes, jeunes pousses de betteraves et saumon gravlax 24
Citrus salad, young beet sprouts and gravlax salmon

Potage Dubarry et lard croustillant 19
Dubarry soup and crispy bacon

Tartelette aux poireaux, chèvre et noix 17
Leek tart with goat cheese and walnut

Frisée fine aux gésiers confits et œuf poché 21
Curly salad with candied gizzards & poached egg

Nougat de chèvre, salade de mâche 17
Goat cheese nougat, lamb's lettuce

PLAT

Pavé de cabillaud, jus de crustacés* 27
Cod steak, crustaceans juice

Noix de Saint-Jacques rôties, jus aux agrumes* 34
Roasted scallops, citrus sauce

Tagliatelles à la truffe noire 36
Black truffle Tagliatelle

Suprême de volaille, sauce forestière* 25
Chicken supreme, forest sauce

Souris d'agneau confite au miel et thym* 36
Candied lamb shank with honey and thyme

Filet de bœuf français, sauce vigneronne (supp. foie gras 12€)* 39
French beef fillet, red wine sauce (extra foie gras 12€)

Croque campagne à la truffe noire, jambon et raclette 29
Croque monsieur with black truffle, ham & raclette

**Garniture au choix/ side of your choice*

Garniture

Frites fraîches Fresh fries 8
Salade verte Green salad 8
Riz pilaf Pilaf rice 8
Endives braisées Braised endive 8
Épinards Spinach 8
Purée de pommes de terre 8 (supp. à la truffe noire 12€)
Mashed potatoes 8 (extra black truffle 12€)