

• Les CAFÉS •

- GRANDS CRUS PUR ARABICA -

Moka d'Éthiopie * ou Papouasie Nouvelle Guinée * ou Costa-Rica Tarrazu * ou Blue Mountain de Jamaïque

Café *	3,20 €
Café crème *	3,60 €
Double café *	5,40 €
Double crème *	5,70 €
Blue Mountain de Jamaïque	le simple 4,90€
	le double 9,80€

- ARABICA -

Café expresso	2,30€
Double café	4,20€
Café crème	2,90€
Double crème	4,60€
Café décaféiné simple	2,60€
Café décaféiné double	4,40€
Décaféiné crème	3,20€
Grand décaféiné crème	4,60€

- CAFÉ COCKTAIL -

Cappuccino 18cl	4,90€
Café Viennois 20cl	6,20€

• Les CHOCOLATS •

- CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE -

Brésilien 50% ou Caraïbe 70% 18cl	7,90€
Équatorial 70% (goût café) 13cl	7,90€
Viennois (avec chantilly) 18 cl	8,90€

• Les THÉS •

- THÉS NOIRS -

30. Breakfast	
25. Darjeeling	
23. Ceylan O.P. supérieur	
29. Smokey Lapsang	
45. Earl Grey Yin Zhen	
52. Quatre fruits rouges	
Pomme d'amour thé noir, arômes pommes caramélisées, marasquin et pétales de fleurs	
Coquelicot gourmand thé noir, pétales de fleurs, arômes de coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit	
Jardin bleu thé noir, arômes de rhubarbe, fraise des bois, fraise et pétales de fleurs	

- THÉS VERTS -

41. Soleil vert notes fruitées acidulées à l'orange	5,90€
42. L'Oriental fruit de la passion, pêche et fraise des bois	
38. Jasmin	
10. Bali jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche et huile essentielle de rose	
35. Menthe verte	
6. Grand Yunnan G.F.O.P	
Sencha fukuyu	

- ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD -

24. Rooibos Citrus	5,90€
61. Tisane du Berger tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger	5,90€

- TISANE -

- LES BOISSONS CHAUDES -

Lait chaud	3,30€
Lait chaud miel	4,90€
Citron chaud	5,80€

• Les BOISSONS •

Nectar de fruits : fraise mara, abricot BIO, ananas BIO (25 cl)	6,90€
Jus de pomme BIO des caves du Manoir de Grandouet (25 cl)	5,50€
Lait froid parfumé (28 cl)	3,90€
Jus d'orange (16 cl)	5,80€
Citron pressé (servi avec 1/4 Vittel) (28 cl)	5,80€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro ou Perrier (33 cl)	4,90€
San Pellegrino ou Vittel (25 cl)	4,00€
San Pellegrino ou Vittel (50 cl)	6,00€
Affligem pression (25 cl)	4,80€
Affligem pression (50 cl)	7,50€
Supplément sirop : fraise, citron, menthe, grenadine, ou framboise	0,80€

- JUS DÉTOX -

Carotte 25cl : pomme, carotte, citron (25 cl)	5,50€
Fruits rouges 25cl : pomme, framboise, myrtille, menthe (25 cl)	
Pomme, citron 25cl : pomme, citron, menthe (25 cl)	

- LES VINS -

VIN ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOC VALADAS	
Le verre de vin rosé	4,10€
Rosé 1/2 bouteille	11,20€
VIN BLANC MOELLEUX COTEAUX DU LAYON AOC DOM. DE TERREBRUNE	
Le verre de vin blanc moelleux	4,10€

Les services s'effectueront selon les directives de l'État

Un ticket de caisse sur lequel figure le prix net des consommations doit vous être remis.

La Direction n'est pas responsable des objets égarés ou détériorés dans l'établissement.

Cartes de crédit acceptées à partir de 8 €.
Toutes les commandes doivent être réglées en caisse

Les chèques ne sont pas acceptés. Toilettes réservées aux consommateurs.

Prix nets - Marchandise extérieure interdite

• Les PETITS DÉJEUNERS •

- LE COMPLET -

16,90€
Grand café ou thé ou chocolat, jus d'orange, une tranche de pain noix raisin et une tranche de pain du moment, un croissant, un tiers de baguette de tradition, une madeleine chocolat, beurre, confiture*.

- LE PETIT DÉJEUNER ENFANT -

(JUSQU'À 12 ANS)

10,80€

Croissant ou pain au chocolat, chocolat chaud brésilien ou lait chaud ou froid, deux dés de guimauve, baby jus d'orange.

*Confiture au choix : abricot, fraise, framboise, miel ou pâte à tartiner



- LES PETITS PLUS -

Confiture (fraise, abricot, framboise ou miel)	1,90€
Pâte à tartiner (sans huile de palme)	1,90€
1/3 de tradition + beurre d'Isigny	3,00€
2/3 de tradition + beurre d'Isigny	4,00€



• Les DÉJEUNERS •

Selon le choix en vitrine

(accompagné d'une salade)

Croque-monsieur	11,90€
Tarte salée Lorraine	11,90€
Tarte salée saumon épinards	11,90€
Tarte salée chèvre poireaux	11,90€
Salade Caesar salade, tomates, poulet, olives, parmesan, ciboulette, sésame	14,90€



• Les COUPES GLACÉES •

Du 5 juin au 30 septembre

La petite coupe 2 boules de sorbet ou glace de votre choix *, crème chantilly	6,90€
Le parfum du jour 3 boules de sorbet ou glace de votre choix*, crème chantilly	8,90€
Oasis 1 boule de sorbet framboise, sorbet passion, glace vanille, sorbet pomme, coulis fruits rouges	8,90€
Café ou chocolat liégeois 2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vaille, sauce café ou chocolat, crème chantilly, amandes effilées.	8,90€
Coupe Pralin 2 boules de glace praliné, 1 boule de glace vanille, nougatine, praliné, crème chantilly	8,90€
Supplément chnatilly	1,80€

• Les GOURMANDISES •

- 4 HEURES DE PROUST -

9,90€

Deux madeines nature, pistache, chocolat ou framboise

(selon disponibilité en vitrine)

avec

Double café

(Moka d'Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)

ou thé à la carte

ou chocolat chaud 18cl

(Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)

- FORMULE GOÛTER -

Hors week-ends et jours fériés

9,90€

Une pâtisserie du jour

(selon disponibilité en vitrine)

avec

Café grand cru

(Moka d'Éthiopie, Papouasie Nouvelle Guinée, Costa-Rica Tarrazu)

ou thé à la carte

ou chocolat chaud 13cl

(Brésilien 50% ou Caraïbe 70%)



- LES CRÊPES -

(selon choix en vitrine)

Beurre sucre (beurre d'Isigny, sucre de canne)	4,90€
Sucre de canne	4,30€
Chantilly	6,50€
Confiture (framboise, fraise ou abricot) ou citron ou caramel beurre salé maison	6,90€
Chocolat maison 70% (São Tomé)	7,50€
Praliné maison (amandes, noisettes)	7,50€
pâte à tartiner (sans huile de palme)	7,50€
Chocolat maison et chantilly	8,00€
Supplément chantilly	1,80€
Supplément 1 boule glace (du 1er juin au 30 septembre)	2,00€