

## Sandwiches

Sandwich varié au choix (Jambon, pâté, rillettes, saucisson sec ou à l'ail, camembert, emmental)	4.50
Sandwich mixte (Jambon et emmental)	6.50
Sandwich Wilson (Salade, tomate, œuf, jambon, mayonnaise)	11.00
Sandwich Eiffel (Salade, tomate, œuf, volaille, mayonnaise)	11.00
Sandwich Troca (Salade, tomate, œuf, thon, mayonnaise)	11.00

Assiette de frites ou salade verte	3.80
------------------------------------	------

## Salades


Salade Parisienne (Jambon, emmental, œuf)	13.50
Salade Végétarienne (Haricots verts frais, champignons frais, artichaut, cœur de palmier, maïs)	14.50
Salade Niçoise (Haricots verts frais, thon, poivron, anchois, œuf)	14.50
César au poulet (Blanc de volaille, Croustons, Parmesan, Romaine)	14.50
Salade Bergère (Crottin de chèvre sur toast, tomate, noix)	14.50
Burrata Salade (Jambon cru, tomates, champignons de paris, burrata)	16.50
César XXL (Tomates, poulet crispy, cheddar râpé, cantal, sauce barbecue)	15.50
Quatre XL (Tomates, poulet crispy, cheddar râpé, cantal, sauce barbecue)	15.50

### Salade du jour : Voir Ardoises

## Buffet chaud

Croque-Monsieur	8.50	Omelette nature	8.00
Pain de mie, jambon, fromage		Omelette au choix	9.50
Croque-Madame	9.50	Jambon ou Fromage ou forestière	
Pain de mie, jambon, fromage, œuf		Omelette mixte	10.50
Tartine italienne	10.00	Jambon et fromage	
Pain de campagne, mozzarella, tomates séchées, fromage		Œuf plat nature (3)	7.00
		Œuf plat bacon (3)	9.00

Le buffet chaud est servi avec frites ou salade
---

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. 

# Fromages

Camembert 5.50 – Cantal 7.00 – Crottin de chèvre 7.00

Bleu d'Auvergne 7.00 – Saint Nectaire 7.00

Assiette de 3 fromages 16.00

## Desserts

Crème caramel	6.50	Cheese cake	9.50
Mousse au chocolat	7.50	Crème brûlée Cassonade	9.50
Tarte du moment	7.50	Tarte Tatin et sa crème	10.00
Crêpes au sucre ou chocolat	6.50	Fraises ou Framboises (saison)	9.50
Café gourmand	8.50	Profiteroles au chocolat	10.00
Thé gourmand	10.50		

Dessert du jour : Voir Ardoises

## Glaces (Carte d'or)

Coupe Parisienne (2 boules) Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, caramel, menthe-chocolat	7.00
Coupe de Sorbet (2 boules) Cassis, ananas, citron vert, framboise	8.00
Café ou Chocolat Liégeois Café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly	9.80
Coupe Dame Blanche Vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	9.80
Pêche Melba Vanille, pêche au sirop, groseille, chantilly	9.80
Banana Split Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat, chantilly	11.50
Fraise ou Framboise melba (en saison) Glace vanille, fraises ou framboises fruit, sauce groseille, chantilly	13.00
Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka	13.50
Coupe de Chantilly	6.00
Supplément Chantilly ou crème fraîche	1.00
Boule de glace Uniquement avec pâtisserie	1.50

## A l'heure de l'apéritif

Planche de charcuterie	8.00
Planche mixte (charcuterie et fromage)	10.00
Croque apéro	6.00

## Apéritifs

Apéritifs de marque	6.80	Kir Bourgogne Aligoté	7.00
<i>Martini rouge ou blanc, anisés, muscat</i>		<i>Mûre, cassis, framboise, pêche</i>	
Campari	7.80	Kir royal	12.50
Porto rouge 10 ans	7.80	<i>Mûre, cassis, framboise, pêche</i>	
Loupiac le verre	7.00	Champ. Taittinger Coupe	12.50

## Whiskies

### Classiques

J&B, Johnnie Walker red	12.00
<u>12 ans d'âge</u>	
Chivas	13.00
Johnnie Walker Black	13.00
Accompagnement soda	3.00

### Pure malt

Glenfiddich	13.00
-------------	-------

### Bourbon

Four Roses, Jack Daniel's	13.00
---------------------------	-------

### Irish

Jameson	12.00
---------	-------

## Bières

### Pression

	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	6.20	11.00
Carlsberg	6.50	11.50
Grimbergen	6.50	11.50
Blanche de Grimbergen	6.50	11.50

### Bouteilles

Kronenbourg sans alcool	25cl	7.00
Heineken	33cl	8.20
Pelforth brune	33cl	7.50
Desperados	33cl	8.20
Corona	33cl	8.20

## Cocktails sans alcool

Colibri	10.50	Virgin Mojito	10.50
<i>Orange, citron, ananas, mangue, grenadine</i>		<i>Pomme, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	

## Cocktails Avec alcool

Américano « maison »	10.00	Piña Colada	12.50
<i>Martini rouge, campari, noilly, gin</i>		<i>Rhum blanc, coco, ananas</i>	
Aperol Spritz	12.50	Mojito	12.50
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>		<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, canne</i>	
Gin Fizz	12.50	Acapulco	12.50
<i>Gin Gordon, citron pressé, sucre canne</i>		<i>Cointreau, tequila, ananas</i>	
Vodka Orange	12.50	Caïpirinha	12.50
<i>Vodka, jus d'orange</i>		<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Tequila Sunrise	12.50	Irish Coffee	14.00
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>		<i>Jameson, café, chantilly</i>	
Margarita	12.50		
<i>Tequila, Triple sec, citron vert</i>			

## Cocktails café sans alcool

Kawa Mint	10.00	Chococo Glacé	10.00
<i>Express, lait, sirop mojito, vanille</i>		<i>Express, lait, sirop coco, chocolat</i>	
Latté Macchiato Cookie	10.00	Latté Macchiato Châtaigne	10.00
<i>Sirop cookie, mousse de lait, café</i>		<i>Sirop châtaigne, mousse de lait, café</i>	
Mocha Mint	10.00		
<i>Chocolat, lait, sirop mojito, café</i>			

## Alcools et liqueurs

Cognac Rémy Martin VSOP	14.00	Rhum St James Blanc ou Brun	12.00
Cognac Hennessy	13.00	Vieille Prune	12.00
Cognac XO	24.00	Gin Gordon's	11.00
Vieux Marc de Bourgogne	12.00	Vodka Wyborova	11.00
Bas Armagnac	13.00	Liqueurs de Marque	11.50
Calvados VSOP	12.00	Alcools Blancs	14.00

## Vins au verre (14 cl)

### Rosés AOC

Côtes de Provence	4.90
Sancerre	7.00

### Blancs AOC

Muscadet Sèvres et Maine	4.80
Bordeaux Sauvignon	5.20
Bourgogne Aligoté	5.60
Bourgogne Chardonnay	6.70
Alsace Gewurztraminer	7.00
Loupiac	7.00
Chablis	7.20
Sancerre	7.20
Pouilly Fumé	8.00

Côtes de Provence	5.90
-------------------	------

Romain Desbastides

### Rouges AOC

Gamay de Touraine	4.90
Côtes du Rhône	5.00
Bordeaux	5.50
Chinon	6.20
Graves Château Lacoste	6.70
St Emilion Puisseguin	7.20
Brouilly	7.40
Castillon Château Clarisse	7.50
Sancerre	8.60
Lalande de Pomerol	9.80

## Vins en pichet (En accompagnement d'un repas)

### Blancs 50cl 25cl

Muscadet Sèvres et Maine AOC la Hulette	9.80	5.90
Bordeaux AOC Sauvignon Rochepaille	10.80	5.90
Alsace AOC Gewurztraminer Hans Shaeffer	14.00	8.50

### Rosés 50cl 25cl

Côtes de Provence AOP	9.80	5.90
-----------------------	------	------

### Rouges 50cl 25cl

Touraine AOC Gamay les Larris	9.60	5.60
Côte du Rhône Villages AOC Chanteluce	10.50	5.90
Bordeaux AOC R. de Monsenac	11.00	6.50

## Eaux (en accompagnement d'un repas)

Evian 50cl - Badoit verte 50cl - Perrier 33cl	5.50
Evian - Badoit verte 100cl	6.50

## Boissons fraîches

Eau Evian - Badoit - Limonade 25cl	5.50
Sodas Coca cola 33cl -Coca cola light 33cl -Coca zéro 33cl	5.80
Orangina 25cl - Schweppes 25cl - Seven up 25cl - Perrier 33cl	
Jus de fruits Granini 25cl	6.00
Orange, ananas, nectar d'abricot, pomme, tomate	
Cidre 27,5cl	6.50
Citron, orange ou pamplemousse frais pressé	7.50
Lait froid	5.00
Lait aromatisé	5.30
Ice tea	5.80
Café frappé	6.80
Milk shake Vanille - Café - Chocolat - Fraise - Pistache	7.20
Supplément sirop	0.30

## Champagnes 75cl

Taittinger brut Prestige Blanc	80.00
Taittinger brut Prestige Rosé	90.00

Contenance de la verrerie: Vin au verre 14cl. Flûte 12cl. Alcools & liqueurs 4cl.  
Whiskies 4cl. Grog 4cl. Porto 8cl. Apéritifs 5cl. Anis 2,5cl  
Cocktails 12cl. Cocktails sans alcool 25cl

## *Petit déjeuner Complet 9.50*

(7h30/12h00)

Café crème ou Chocolat chaud ou Thé au choix

Orange pressée fraîche ou ¼ Eau minérale

Croissant ou Tartine beurrée ou Toast

## *Petit déjeuner Continental 12.50*

(7h30/12h00)

Café crème ou Chocolat chaud ou Thé au choix

Orange pressée fraîche ou ¼ Eau minérale

2 œufs au plat bacon ou fromage

Croissant ou Tartine beurrée ou Toast

## *Thé Complet ( 7h30/12h00 ) 8.00*

Thé au choix (Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Chine ou Parfumé)

Croissant ou Tartine beurrée

Beurre et Confiture

## *Boissons chaudes*

Café express ou décaféiné	3.30
Café noisette	3.60
Double express	5.80
Café crème	5.50
Chocolat chaud	5.90
Lait chaud	4.40
Thés Dammann	6.00
<small>Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Chine</small>	
Thés parfumés Dammann	6.00
<small>Vert à la menthe, Vanille, Quatre fruits rouges, Caramel</small>	
Infusions	6.00
<small>Verveine, Tilleul menthe, Verveine menthe</small>	
Cappuccino	6.90
Café ou chocolat viennois	7.90
Croissant ou tartine beurrée	2.20
Viennoiserie <small>Pain au chocolat, brioche</small>	2.50
Toasts-Confiture	5.00
Confiture	2.00
Vin chaud	6.50
Grog au rhum	8.00
Citron chaud frais	7.50

## *Formule Goûter ( 15h00/18h00 ) 8.80*

Café crème ou Chocolat chaud ou Thé au choix

Une Tarte aux fruits «maison»

ou Crêpes «maison» (sucre ou chocolat)

Prix service compris (15% sur le H.T) - Carafe d'eau gratuite  
CB à partir de 10 € - La maison n'accepte plus les chèques

Les consommations sont renouvelables toutes les heures