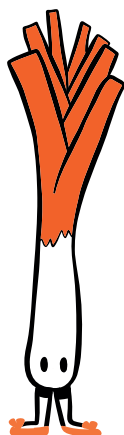
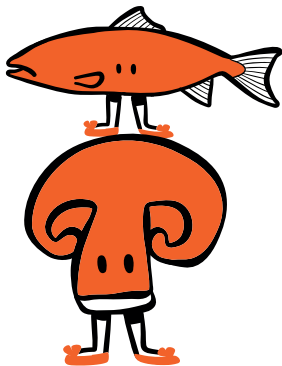




ERIC KAYSER  
ARTISAN BOULANGER

# DÉJEUNER DU BOULANGER

◊ ◊ NOS DÉLICES D'HIVER



# NOS SANDWICHS ET QUICHES

---

## **PARISIEN** 4,60€

LE TRADITIONNEL JAMBON BEURRE DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.  
Ham & butter baguette.

## **ROSETTE** 5,20€

SANDWICH À LA ROSETTE DE LYON, BEURRE DU POITOU ET CORNICHONS  
DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.

Baguette filled with Rosette de Lyon saucisson, butter & pickles.

## **MIXTE** 5,20€

BAGUETTE AU LEVAIN, BEURRE DU POITOU, JAMBON AU TORCHON, COMTÉ.

Baguette bread, butter, ham, Comté cheese.

## **THON MAYONNAISE** 5,60€

CIABATTA À L'HUILE D'OLIVE, MÉLANGE DE THON ET MAYONNAISE,  
CIBOULETTE, TOMATE, SALADE BATAVIA.

Olive oil ciabatta, mix of tuna with mayonnaise, chives, tomatoes, lettuce.

## **RUSTIQUE** 5,60€

PAIN AU SARRASIN, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE,  
SALADE BATAVIA.

Buckwheat bread, roasted chicken, sundried tomatoes, mayonnaise, lettuce.

## **TOMATE MOZZARELLA** 6,00€

PAIN AUX OLIVES, SAUCE PESTO, TOMATE, MOZZARELLA.

Olive bread, pesto sauce, tomato and mozzarella cheese.

## **POULET CHEDDAR** 6,00€

PAIN À L'HUILE D'OLIVE, POULET, CHEDDAR, CRÈME FRAÎCHE

Olive oil ciabatta, chicken, cheddar cheese, cream.

## **MILANAIS** 9,00€

PAIN BURGER, ESCALOPE MILANAISE, SAUCE TOMATE, COURGETTES,  
TOMATES FRAÎCHES ET CONFITES, ROQUETTE, MOZZARELLA.

Buns bread, turkey milanese, tomato sauce, zucchinis, fresh and sun-dried  
tomatoes, arugula, mozzarella.



**SANDWICH TOURTE**

## **TOURTE AU SAUMON 9,00€**

**TOURTE DE MEULE, SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE À LA CIBOULETTE, BATAVIA.**

Sourdough bread, smoked salmon, cream, chives, batavia lettuce.

## **TOURTE CAMPAGNARDE 6,00€**

**TOURTE DE MEULE, JAMBON FUMÉ ITALIEN SPECK, BEURRE, COMTÉ.**

Sourdough bread, Italian smoked ham (speck), butter, Comté cheese.

## **QUICHE 5,40€**

**AU CHOIX : LA LORRAINE AUX LARDONS, LA CHÈVRE-ÉPINARD, LA SAUMON BROCOLIS OU LA QUICHE BUTTERNUT FETA.**

Of your choice: the traditional quiche bacon, quiche with goat cheese and spinach, quiche with salmon and broccoli, and the one with feta, butternut and pumpkin seeds.



**SANDWICH MIXTE**



**SANDWICH RUSTIQUE**



**SANDWICH AU THON**



**SANDWICH POULET CHEDDAR**



**SANDWICH MILANAIS**



**QUICHE SAUMON BROCOLIS**

# NOS SALADES

---

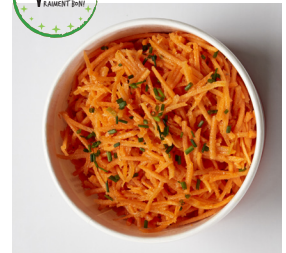
NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.  
Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

## Les petites salades **5,80€**

### **CAROTTES RÂPÉES** 4,50€

CAROTTES RÂPÉES ASSAISONNÉES D'UNE VINAIGRETTE À BASE DE MIEL ET DE CIBOULETTE.

Shredded carrots dressed with a honey and chive vinaigrette.



### **NIÇOISE DE COQUILLETTES AU THON**

COQUILLETTES, THON, OLIVES, TOMATES CONFITS.

Coquillettes pasta, tuna, olives, sundried tomatoes.



### **PETITE SALADE QUINOA CHÈVRE NOIX**

ROQUETTE, TRIO DE QUINOA, MENTHE FRAÎCHE, FENOUIL, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX.

Rocket, quinoa, fresh mint, fennel, goat cheese, walnuts.



### **PETITE SALADE AUX LÉGUMES D'HIVER ET SARRASIN GRILLÉ**

SARRASIN GRILLÉ, BUTTERNUT, POTIMARRON, ABRICOTS SECS, CRANBERRIES, PATATE DOUCE, CAROTTE JAUNE, POUSSES D'ÉPINARDS ET NOISETTES GRILLÉES.

Buckwheat, butternut, pumpkin, dried apricots, cranberries, sweet potatoes, yellow carrots, spinach and grilled hazelnuts.



# NOS SALADES

---

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.

Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

## Les grandes salades 8,90€

### **ASSIETTE CONCIGHLIONE SAUCE COCKTAIL**

CONCIGHLIONE, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, FÈVES DE SOJA, PIGNONS DE PIN, SAUCE COCKTAIL, GRANA PADANO, MÂCHE.

Shell pasta, roast chicken, candied tomatoes, soybeans, pine nuts, cocktail sauce, grana padano, lettuce.



### **SALADE CÉSAR**

SALADE ROMAINE, POULET, TOMATES, CROUTONS DE PAIN, PARMESAN, ŒUF POCHÉ, SAUCE CÉSAR.

Romaine salad, chicken, tomatoes, bread croutons, parmesan, poached egg, caesar sauce.



### **GRANDE SALADE ITALIENNE**

SALADE ROMAINE, SPECK, TOMATES CERISE, MOZZARELLA, PÂTES PENNE.

Romaine salad, speck, cherry tomatoes, mozzarella and penne pasta.



### **SALADE THON, LENTILLES, POIS CHICHE**

POUSSES D'ÉPINARDS, MÉLANGE LENTILLE ET POIS CHICHE, THON MAYONNAISE, TOMATES SEMI SÉCHÉES, OLIVES, OEUF POCHÉ ET CACAHUÈTES GRILLÉES.

Spinach shoots, lentils and chickpea, tuna mayonnaise, dried tomatoes, olives, poached egg and roasted peanuts.



# NOS SALADES

---

**NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.**  
Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

## Les grandes salades végétariennes

### **SALADE PASTA CARCIOFI**

**POUSSES D'ÉPINARDS, ORECCHIETTES, CRÈME D'ARTICHAUTS, ARTICHAUTS GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, HARICOTS VERTS, POIS MANGE TOUT, OLIVES TAGGIASCHE, FETA, PIGNONS DE PIN.**

Spinach, orecchiette, artichoke cream, grilled artichokes, sun-dried tomatoes, green beans, snow peas, taggiasche olives, feta, pine nuts.



### **SALADE QUINOA FALAFELS DE BETTERAVE**

**POUSSES D'ÉPINARDS, TRIO DE QUINOA, FETA, MANGUE, TOMATES CERISES, GRENADE, FALAFELS DE BETTERAVE ET AMANDES EFFILÉES.**

Spinach, quinoa, feta, mango, cherry tomatoes, pomegranate, beet falafels and slivered almonds.

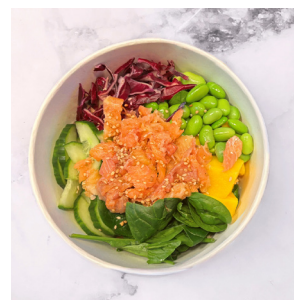


## Les assiettes du gourmet **11,00€**

### **POKÉ**

**RIZ BLANC, MANGUE, CONCOMBRE, SAUMON FUMÉ, CHOUX ROUGE, FÈVES DE SOJA, POUSSÉS D'ÉPINARD, SÉSAME.**

White rice, mango, cucumber, smoked salmon, red cabbage, soy beans, baby spinach, sesame.



# NOS DESSERTS

## LES TARTELETTES INCONTOURNABLE

4,20€

### TARTE AU CITRON

Lemon tart

### TARTE MONGE

Monge tart

### TARTE CHOCOLAT NOISETTE

Hazelnut & chocolate tart

### TARTE ABRICOT PISTACHE

Apricot and pistachio tart

### MI CUIT AU CHOCOLAT

à faire tiédir 20 secondes pour un dément cœur coulant

### ECLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ

Chocolate or coffee éclair

### FLAN PÂTISSIER

Flan

4,00€

3,60€



TARTE AU CITRON



TARTE MONGE



TARTE CHOCOLAT NOISETTE



TARTE ABRICOT PISTACHE



MI CUIT CHOCOLAT



FLAN PÂTISSIER



ÉCLAIR CAFÉ



ÉCLAIR CHOCOLAT

# NOS DESSERTS

---

## LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

**TOURBILLON VANILLE**

**4,20€**

Vanilla swirl

**TARTE CAPPUCCINO**

**6,50€**

Cappuccino tart

**DÔME PISTACHE**

**6,50€**

Pistachio dome

**PARIS-BREST**

**5,50€**

Choux pastry with praline cream

**TARTE FRAMBOISE NOUGAT**

**6,80€**

Raspberry and nougat tarte



**TOURBILLON VANILLE**



**TARTE CAPPUCCINO**



**TARTE FRAMBOISE NOUGAT**



**DÔME PISTACHE**



**PARIS-BREST**



## LES GÂTEAUX DE VOYAGE

**COOKIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN**

**3,60€**

Dark chocolate and pecan nut cookie

**COOKIE CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA**

**3,60€**

White chocolate and macadamia nut cookie

**GÂTEAU BASQUE**

**3,95€**

Lemon basque cake

**FINANCIER NATURE OU FRAMBOISE**

**3,60€**

Plain or raspberry financier

**TARTE AUX POMMES**

**3,95€**

Apple tart

**TIGRÉ PISTACHE OU CHOCOLAT**

**4,00€**

Pistachio financier with pistachio praline  
or plain financier with chocolat ganache



**COOKIE CHOCOLAT NOIR  
NOIX DE PÉCAN**



**COOKIE CHOCOLAT BLANC ET  
NOIX DE MACADAMIA**



**GÂTEAU BASQUE**



**TIGRÉ CHOCOLAT**



**TIGRÉ PISTACHE**



**FINANCIER FRAMBOISE**



**FINANCIER NATURE**

## **LES VERRINES 4,20€**

### **SALADE DE FRUITS FRAIS**

Fresh fruit salad

### **MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**

Dark chocolate mousse

### **FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA GOURMAND**

Low fat yogurt, honey, comes with a generous granola

### **TIRAMISU CAFÉ**

Coffee tiramisu

### **COMPOTE POMME POIRE MUESLI CANNEBERGES**

Apple and pear compote with cranberries muesli.



**SALADE DE FRUITS**



**MOUSSE AU CHOCOLAT**



**FROMAGE BLANC, MIEL,  
GRANOLA GOURMAND**

# NOS FORMULES

---

**FORMULE CLASSIQUE - CLASSIC COMBO**

**UN SALÉ  
JUSQU'À 6,00€ (TTC)**  
A sandwich or a salad up to 6,00€

**+**

**UNE BOISSON\***  
A drink\*

**+**

**UN DESSERT\***  
A dessert\*

**10,00€**

**FORMULE GOURMANDE - FOODIE COMBO**

**UN SALÉ  
JUSQU'À 8,90€ (TTC)**  
A sandwich or a salad up to 8,90€

**+**

**UNE BOISSON\***  
A drink\*

**+**

**UN DESSERT\***  
A dessert\*

**12,70€**

*\*Boissons jusqu'à 2,90€*

Drinks up to 2,90€

*\*Desserts jusqu'à 4,20€ ou supplément selon votre choix de dessert.*

Desserts up to 4,20€ or an extra according to your choice of pastry.