



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.

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 THON CRANBERRIES OU LA BUTTERNUT FETA.

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



SANDWICH MIXTE



SANDWICH RUSTIQUE



SANDWICH AU THON



SANDWICH POULET CHEDDAR



SANDWICH MILANAIS



QUICHE BUTTERNUT FETA

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.



PETITE SALADE HABIBI

BOULGOUR, ROQUETTE, CAROTTES RÂPÉES, DATTES, SAUCE À BASE DE HUILE D'OLIVE, CITRON ET MENTHE, PISTACHES HACHÉES, FETA.

Bulgur, rocket, shredded carrots, dates, olive oil, lemon and mint sauce, pistachios, feta.



PETITE SALADE PASTA VÉGÉTALE

PÂTES, PESTO, FÈVES DE SOJA, POUSSES D'ÉPINARD, BROCOLIS RÂPÉ, GRAINES DE COURGE.

Pasta, pesto, soy beans, baby spinach, broccoli, pumpkin seeds.



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 AUTOMNALE AU THON ET AUX RAISINS

MÉLANGE DE THON, MAYONNAISE, POMME VERTE, CÉLERI, CÉBETTE, ANETH, CORNICHONS, MOUTARDE DIJON ET SAUCE SRIRACHA, POUSSÉS D'ÉPINARD, HARICOTS, CÂPRES, RAISINS VERTS, TOMATES CERISES, OIGNON ROUGE, BASILIC.

Mix of tuna, mayonnaise, green apple, celery, spring onion, dill, pickles, dijon mustard and sriracha sauce; spinach shoots, green beans, capers, green grapes, cherry tomatoes, red onion, basil.



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

8,90€

SALADE QUINOA FALAFELS DE BETTERAVE

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

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



SALADE MÉDITERRANÉENNE PANÉE VÉGANE

QUINOA, PANNÉE VÉGANE DE BLÉ, PETITS POIS, ROQUETTE, OLIVES, PIGNONS DE PIN, OIGNON ROUGE, RADIS, JUS DE CITRON.

Quinoa, vegan escalope, green peas, rocket, olives, pine nuts, red onion, red radish, lemon



Les assiettes du gourmet

11,00€

POKÉ

RIZ BLANC, MANGUE, CONCOMBRE, PAVÉ DE SAUMON, CHOUX ROUGE, FÈVES DE SOJA, POUSSES D'ÉPINARD, SÉSAME.

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



NOS DESSERTS

LES TARTELETTES INCONTOURNABLES

TARTE AU CITRON

Lemon tart

4,20€

TARTE CHOCOLAT NOISETTE

Hazelnut & chocolate tart

4,20€

TARTE ABRICOT PISTACHE

Apricot and pistachio tart

4,20€

MI CUIT AU CHOCOLAT

à faire tiédir 20 secondes pour un dément cœur coulant

4,10€

ÉCLAIR CHOCOLAT, CAFÉ OU VANILLE

Chocolate, coffee or vanilla éclair

4,00€

FLAN PÂTISSIER

Flan

3,60€



TARTE ABRICOT PISTACHE



TARTE AU CITRON



TARTE CHOCOLAT NOISETTE



ÉCLAIR CAFÉ



ÉCLAIR CHOCOLAT



ÉCLAIR VANILLE



MI CUIT CHOCOLAT



FLAN PÂTISSIER

NOS DESSERTS

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

TARTE CAPPUCCINO

Cappuccino tart

6,50€

DÔME PISTACHE

Pistachio dome

6,50€

TARTE MONT BLANC

Mont Blanc tart

6,50€



TARTE CAPPUCCINO



DÔME PISTACHE



TARTE MONT BLANC

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

CRUMBLE AUX POMMES

3,95€

Apple crumble

TIGRÉ NOISETTE OU CHOCOLAT

4,00€

Hazelnut financier with hazelnut cream

or plain financier with chocolat ganache



**COOKIE CHOCOLAT NOIR
NOIX DE PÉCAN**



**COOKIE CHOCOLAT BLANC ET
NOIX DE MACADAMIA**



GÂTEAU BASQUE



FINANCIER FRAMBOISE



FINANCIER NATURE



FINANCIER PISTACHE



TIGRÉ CHOCOLAT



TIGRÉ NOISETTE



CRUMBLE AUX POMMES

LES VERRINES 4,20€

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit salad

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

TIRAMISU CAFÉ

Coffee tiramisu

FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA GOURMAND

Low fat yogurt, honey, comes with a generous granola

COMPOTE POMME-POIRE CRUMBLE

Apple and pear compote with crumble



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 8,70€ (TTC)
A sandwich or a salad up to 8,70€

+

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.