

Nos boissons



Boissons chaudes :

Café Espresso <i>équitable</i> (Afrique et Amérique du Sud)	2,00	tasse
Noisette	2,10	tasse
Décaféiné <i>équitable 100 % bio</i> (Pérou)	2,20	tasse
Café au lait <i>équitable</i>	2,50	grande tasse
Capuccino	3,50	grande tasse
Chocolat <i>bio</i> (Rép. dominicaine)	3,50	grand verre
Lait à la cannelle <u>ou</u> à la vanille	3,00	grand verre
Thé en sachet (Ceylan ou Earl Grey)	3,50	grande tasse
Thés parfumés (voir carte des thés)	4,60	théière
Grands thés (voir carte des thés)	6,00	théière
Infusion adoucissante de Milly-la-Forêt (mauve, verveine, coquelicot et rose)	4,60	théière
Infusion « sérénité » de Milly-la-Forêt (rose, coquelicot, lavande et tilleul)	4,60	théière
Infusion <i>bio</i> Hibiscus-citronnelle	3,80	grande tasse
Infusion <i>bio</i> pêche Rooibos	3,80	grande tasse
Infusion fruitée en sachet	3,50	grande tasse

Boissons froides :

Vittel	2,50	bouteille 25 cl
San Pellegrino <u>ou</u> Badoit	4,00	bouteille 50 cl
Perrier	3,50	bouteille 33 cl
Sirop à l'eau minérale (Vittel)	2,60	verre 25 cl
Jus de fruits (Tomate / Poire / Fraise)	3,50	bouteille 25 cl
Jus de fruits au verre (orange/ananas/fraise)	3,20	verre 20 cl
Jus de fruits <i>du Commerce équitable</i> : (Orange / Worldshake : mélange d'agrumes, bananes, pomme et betterave rouge)	3,50	bouteille 20 cl
Beuk Cola (Coca cola <i>équitable</i>) <u>ou</u> Coca Cola	4,00	bouteille 33 cl
Bière <i>bio</i> Dame Blanche (Pur malt, légère et très fruitée)	4,60	bouteille 33 cl
Bière <i>bio</i> ambrée Korlène (Équilibre entre une amertume franche et des pointes de pain d'épices)	4,60	bouteille 33 cl
Bière <i>bio</i> à la châtaigne	4,60	bouteille 33 cl
Bière Heineken	4,60	bouteille 33 cl
Bière 1664	3,00	bouteille 33 cl
Super Bock	2,50	bouteille 25 cl
Cidre brut	3,50	verre 20 cl
	9,00	bouteille 75 cl

Vins issus de l'agriculture bio :

Fontaine Côtes du Rhône blanc	3,00	verre 15 cl	5,00	pichet 25 cl
-------------------------------	------	-------------	------	--------------

- Autres vins : voir carte spéciale -

Notre carte

Pour commencer :

Grignotage à composer <u>au choix</u> :	2,00 €	la soucoupe
tapienade d'aubergines / tapienade d'artichauts / guacamole / tzatziki (fromage blanc au concombre) / tortilla chips / tomates cerise / tranches de saucisson sec / olives vertes / olives noires / tomates confites / cacahuètes grillées / assortiment fruits secs exotiques		
Terrine du jour (voir le chef)	4,50 €	
Velouté de légumes	4,50 €	

Puis :

Tarte salée du jour, servie avec sa petite salade (thon <u>ou</u> saumon <u>ou</u> méditerranéenne pour les végétariens)	7,50 €
Baguette garnie du jour grillée au four, servie avec petite salade (recouverte de roquefort et noix <u>ou</u> savoyarde <u>ou</u> à l'italienne)	8,00 €
Omelette 3 œufs nature servie avec ses toasts ou Omelette garnie avec ingrédients au choix (jambon, fromage, champignons, oignons, poivrons)	5,00 € + 0,50 € par ingrédient
12 escargots	8,50 €
Moussaka	10,50 €
Légumes du soleil (aubergines, poivrons...) gratinés au chèvre chaud	10,50 €
Tagliatelles fraîches au saumon <u>ou</u> au jambon, à la crème	10,50 €
Cuisse de confit de canard avec son gratin et sa petite salade	12,50 €
Plats du jour (voir au tableau) ou viande :	
2 tranches de jambon de Paris	5,00 €
émincé de poulet cuit du jour	5,50 €
tranchettes de saumon fumé	6,00 €
et accompagnements :	
gratin à la crème au four (pommes de terre <u>ou</u> pommes de terre et courgettes <u>ou</u> pommes de terre et carottes)	4,00 €
- Supplément petite salade verte -	2,00 €

Et enfin... :

Salade de fruits	3,80 €
Yaourt aux fruits	1,50 €
Glaces et sorbets (demandez nos parfums)	2,00 € la boule
3 mini-viennoiseries au choix	4,00 €
Brownie	4,00 €
Dôme au chocolat cœur moelleux	4,50 €
Eclair à la vanille	5,00 €
Millefeuille à la fraise	5,00 €
Bavarois à la framboise	5,00 €
Tarte Tatin	5,00 €

et notre pâtisserie du jour (voir le chef) !

- pour les pâtisseries : supplément boule de glace à la vanille 1,50 € -

Menu enfant : tagliatelles ou gratin de pommes de terre avec

poulet ou jambon ou saumon + glace 2 boules ou brownie + sirop à l'eau 11,00 €