



## les salades

**La Grande Salade** 24,00 €

Crevettes de Madagascar, blanc de poulet, sucristes, mesclun, tomates, avocat, pamplemousse

*Large summer salad, prawns, chicken, grapefruit, avocado, baby tomatoes*

**Salade niçoise à la ventrèche de thon** 24,00 €

Ventrèche de thon, sucristes, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois

*Large niçoise salad with ventresca and anchovies*

**Salade grecque** 24,00 €

Féta grecque, tomates, mesclun, poivrons, olives de Kalamata et oignons rouges

*Greek salad with feta cheese*

**Assiette de saumon fumé d'Ecosse** 26,00 €

Saumon fumé d'Ecosse tranché main, toast de petit épeautre biologique, citron & câprons.

*Scottish smoked salmon*

## les plats chauds

**Lasagnes au boeuf bio, aux légumes** 24,00 €

**et mozzarella**

*Beef, vegetables & mozzarella lasagna*

**Tajine de poulet au citron confit** 24,00 €

Carottes & courgettes

*Chicken tagine with candied lemon, carrots & zucchinis*

**Couscous de légumes & son bouillon** 24,00 €

Patates douces, courgettes, potiron, carottes, semoule

*Vegetable couscous with sweet potatoe, pumpkin, carrot*

**Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf** 24,00 €

Effiloché de paleron, champignons de Paris

*Beef parmentier with mashed potatoes & mushrooms*

## les quiches

Toutes nos quiches sont accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses fraîches, tomates cerises et vinaigrette maison.

**Quiche aux giroles** 23,50 €

*Giroles quiche*

**Quiche aux oignons doux** 18,50 €

*Sweet onion quiche*

**Quiche provençale au chèvre frais** 18,50 €

**fermier, tomates, courgettes & tapenade**

*Provençal quiche with goat cheese, zucchinis, tomatoes & olives*

**Quiche lorraine Emmental et lardons,** 18,50 €

**pâte à la farine de sarrasin bio**

*Lorraine quiche with Emmental, organic buckwheat paste*

**Quiche poireaux caramélisés chèvre** 18,50 €

*Caramelised leeks & goat cheese quiche*

**Quiche ricotta italienne artisanale,** 18,50 €

**tomates cerises & estragon**

*Cherry tomatoes, Italian ricotta, tarragon*

## les buns

**Le Bun Club poulet** 18,50 €

Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, coeurs de sucriste, sauce club

*Chicken club sandwich*

**Le Bun Pastrami** 18,50 €

Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucriste, sauce rayonnaise

*Pastrami sandwich*

**Le Bun Saumon fumé** 24,00 €

Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons hachés, cream cheese

*Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese & onions*

## les pâtisseries

**Tarte aux figues & poires pochées** 11,00 €

Noix de pécan, pruneaux, purée de figues, pistaches

*Fig & pear tart with Pecan, pistachio, prunes*

**Pavlova citron & coco**

*Coconut & lemon pavlova*

**Tarte aux framboises**

Pâte sablée, crème pâtissière légèrement kirschée

*Raspberry tart*

**Tarte au citron** 10,00 €

*Lemon tart*

**Paris-Brest** 10,00 €

*The iconic Paris-Brest*

**Cheesecake b&r** 10,00 €

**Tarte au chocolat noir** 10,00 €

*Dark chocolate tart*

**Duo d'éclairs chocolat café** 10,00 €

*Chocolate & coffee éclairs*

**Flan à la Vanille de Madagascar** 7,50 €

*Vanilla flan*

**Tiramisu aux fruits rouges** 10,00 €

*Red berries tiramisu*

## les glaces bio

**Pot de glace biologique sucrée au sirop** 7,50 €

*de bouleau 100mL*

*Vanille, chocolat vegan, café, caramel, mangue, framboise, fraise, sureau*

## le teatime

**Part de cake au citron** 7,50 €

*Slice of lemon cake*

**Part de cake au chocolat** 7,50 €

*Slice of chocolate cake*

**Part de cake aux fruits confits** 8,50 €

*Slice of candied fruits cake*

**Scone aux raisins à l'Anglaise** 9,80 €

avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée

*Scone with organic strawberry jam, butter & whipped cream*

## vins au verre



**Blanc** 14 cL

**Cairanne** Les Travers 2020 Domaine Brusset 7,50 €

**Rouge** 14 cL

**Ventoux** 2021 Les Boudalles Domaine Brusset 7,50 €

**Rosé** 14 cL

**Côtes de Provence** 2020 Les Calanques bleues 7,50 €

## le champagne



Laurent Perrier **La Cuvée - Brut** 75cL 72 €

Laurent Perrier **Ultra Brut** 75cL 90 €

## les bières

Pilsner Urquell 33 cL 7,20 €

Casablanca 33 cL 7,20 €

## eaux minérales

**Evian - Badoit - Chateldon** 75cL 6,80 €

**Perrier** 33 cL 4,90 €

**Hildon** plate ou gazeuse 50 cL 4,90 €

## softs

**Coca-Cola - Coca-Cola Zero** 33 cL 5,90 €

**Orangina** 25 cL 4,90 €

**Limonade** La Mortuacienne 33 cL 5,90 €

*Nature ou citron*

**Pur jus de pommes** Les Vergers de la Silve 6,30 €

100% Granny Smith 33 cL

**Grand verre de thé glacé maison aux agrumes, menthe fraîche et miel bio** 50 cL 10 €

## fruits pressés minute



*Fresh fruit juices squeezed after order 30 cL*

**Oranges** 30 cL 7,30 €

**Pamplemousses** 30 cL 7,30 €

**3 agrumes** 30 cL 7,30 €



**Le Chocolat chaud pâtissier à l'ancienne bread&roses** VALRHONA 8,50 €

café 

Assemblage de neuf cafés Arabica, sélectionnés parmi les meilleures récoltes au monde et achetés en direct de manière durable auprès des cultivateurs

<b>Espresso</b>	3,20 €
<b>Crème</b>	4,90 €
<b>Double espresso</b>	5,20 €
<b>Double crème</b>	5,60 €
<b>Macchiato</b>	3,80 €
<b>Cappuccino</b>	6,80 €
<b>Grand café latte</b>	8,50 €
<b>Supplément lait végétal bio</b>	1 €
<b>Café frappé</b>	5,20 €
<b>Café latte frappé</b>	6,90 €
<b>Espresso décaféiné</b>	3,30 €
<b>Double espresso décaféiné</b>	5,30 €
<b>Crème déca</b>	5,00 €
<b>Cappuccino déca</b>	6,90 €
<b>Grand café latte déca</b>	8,60 €
<b>Macchiato déca</b>	3,80 €
<b>Lait chaud</b>	4,80 €

thé   
HARNEY & SONS  
MASTER TEA BLENDERS

Maison familiale fondée par John Harney. Ce sont toujours les membres de la famille qui parcourent aujourd'hui le monde à la recherche des meilleurs thés.

<b>Earl Grey Suprême</b>	6,80 €
Thé noir, thé oolong, thé blanc, huile naturelle de bergamote.	
<b>Royal English Breakfast</b> - Anhui, Chine	6,80 €
Thé noir Keemun	
<b>Queen Catherine</b> - Chine	6,80 €
Mélange de trois thés noirs : Qimen, Panyang, Yunnan	
<b>Darjeeling</b> - Bengale occidentale, Inde	6,80 €
Thé noir	
<b>Ceylan O.P. Kenilworth</b> - Sri Lanka	6,80 €
Thé noir	
<b>Hot Cinnamon Spice</b>	7,20 €
Thés noirs, cannelle, écorces d'orange, clous de girofle	
<b>Mélange Paris</b>	6,80 €
Thé noir, thé oolong, notes de cassis, vanille, bergamote & caramel.	
<b>Royal Wedding Tea</b> - Chine, Fujian	7,20 €
Thé blanc Bai Mudan, pétales de roses, bleuets, calendula, arômes naturels d'amande, vanille, coco.	
<b>Sencha</b> - Japon	7,50 €
Thé vert	
<b>Tropical Green</b>	6,80 €
Thé vert de Chine, arômes naturels d'ananas.	
<b>Mélange Bangkok</b>	7,20 €
Thé vert, citronnelle, noix de coco râpée, arômes naturels (coco, gingembre, vanille)	
<b>Jasmin Dragon Pearl</b> - Fujian, Chine	7,50 €
Billes de thé vert, thé blanc façonnées main puis mélangées aux fleurs de jasmin	
<b>Rooibos chai bio</b> 	6,80 €
Rooibos, cardamome, cannelle, coriandre, graines de fenouil, muscade	
<b>Chamomille</b> - Egypte	6,20 €
<b>Tilleul-Menthe</b> - Carpentras, France	6,20 €
Feuilles et fleurs de tilleul, menthe poivrée	
<b>Verveine-menthe</b>	6,20 €
<b>Gingembre-réglisse</b>	6,20 €

## le breakfast

servi samedi & dimanche  
de 9h à 12h

<b>Oeufs bio brouillés, au plat ou en omelette</b>	16,80 €
Ficelle bio toastée, beurre, mesclun de jeunes pousses et tomates cerises <i>Scrambled, sunny side eggs or omelette with organic bread, butter &amp; salad</i>	
<b>Oeufs bio brouillés au saumon fumé d'Ecosse</b>	21,80 €
Saumon fumé d'Ecosse tranché main, ficelle bio toastée, beurre, mesclun de jeunes pousses <i>Scrambled eggs with Scottish smoked salmon, organic little baguette, butter &amp; salad</i>	
<b>Avocado toast</b>	14,80 €
Tomates, oignons rouges, citron sur deux tartines de campagne biologique au levain <i>Tomatoes, red onions, lemon on two slices of organic sourdough bread</i>	
<b>Tartine bio beurre confiture</b>	5,80 €
Ficelle au levain bio grillée, beurre, confiture de fraises bio <i>Organic sourdough little baguette, butter, organic strawberry jam</i>	
<b>Stick bio aux raisins de Corinthe et céréales</b>	6,80 €
<b>beurre confiture bio</b>	
Stick bio aux raisins de Corinthe et aux céréales maison, beurre, confiture de fraise bio <i>Organic stick with Corinthe raisins &amp; cereals, butter, organic strawberry jam</i>	
<b>Tartine bio sans gluten beurre confiture</b>	7,80 €
Pain aux 7 farines sans gluten au levain bio maison, beurre, confiture de fraise bio <i>Organic gluten free bread, butter, organic strawberry jam</i>	
<b>La Grande brioche pur beurre à partager</b>	24 €
Grande brioche à l'ancienne pur beurre 600g, confiture de fraise biologique <i>Big brioche to share with organic strawberry jam</i>	
<b>Les viennoiseries</b>	
Croissant	3,20 €
Pain au chocolat	3,20 €
Pain aux raisins	3,20 €
Chausson aux pommes	3,20 €
Briochette pur beurre au sucre	3,20 €
Briochette pur beurre au pépites de chocolat	3,50 €
Briochette provençale aux écorces d'agrumes confites	3,80 €
Mini kugelhof aux raisins et amandes	4,20 €
<b>Croissant &amp; confiture bio</b>	4,20 €
<b>Petit pot de confiture biologique</b>	1,90 €