



## les salades

<b>La Grande Salade</b>	24,00 €
Crevettes de Madagascar, blanc de poulet, sucristes, mesclun, tomates, avocat, pamplemousse	
<i>Large summer salad, prawns, chicken, grapefruit, avocado, baby tomatoes</i>	
<b>Salade niçoise à la ventrèche de thon</b>	24,00 €
Ventrèche de thon, sucristes, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois	
<i>Large niçoise salad with ventresca and anchovies</i>	
<b>Salade grecque</b>	24,00 €
Féta grecque, tomates, mesclun, poivrons, olives de Kalamata et oignons rouges	
<i>Greek salad whith feta cheese</i>	

## les assiettes

<b>Assiette de saumon fumé d'Ecosse</b>	26,00 €
Saumon fumé d'Ecosse tranché main, toast de petit épeautre biologique, citron & câprons.	
<i>Scottish smoked salmon</i>	
<b>Tranche de foie gras de canard des Landes</b>	25,00 €
Mesclun de jeunes pousses, stick aux raisins de Corinthe toasté	
<i>Slice of foie gras with salad &amp; organic bread</i>	



## les buns

<b>Le Bun Club poulet</b>	18,50 €
Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, oeufs durs, coeurs de sucrine, sauce club	
<i>Chicken club sandwich</i>	
<b>Le Bun Pastrami</b>	18,50 €
Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucrine, sauce rayonnaise	
<i>Pastrami sandwich</i>	
<b>Le Bun Saumon fumé</b>	24,00 €
Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons hachés, cream cheese	
<i>Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese &amp; onions</i>	

## les quiches

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

<b>Quiche aux pleurotes</b>	18,50 €
<i>Pleurotes mushroom quiche</i>	
<b>Quiche aux oignons doux</b>	18,50 €
<i>Sweet onion quiche</i>	
<b>Quiche provençale au chèvre frais fermier, tomates, courgettes &amp; tapenade</b>	18,50 €
<i>Provençal quiche with goat cheese, zucchinis, tomatoes &amp; olives</i>	
<b>Quiche lorraine Emmental et lardons, pâte à la farine de sarrasin bio</b>	18,50 €
<i>Lorraine quiche with Emmental, organic buckwheat paste</i>	
<b>Quiche brocoli &amp; Blue Stilton</b>	18,50 €
<i>Broccoli &amp; Blue Stilton quiche</i>	
<b>Quiche ricotta italienne artisanale, épinards &amp; graines de courge</b>	18,50 €
<i>Spinach, Italian ricotta, pumpkin seeds</i>	
<b>Les 3 spéciales n°3</b>	12,00 €
<b>Les 6 spéciales n°3</b>	24,00 €
<b>Les 12 spéciales n°3</b>	48,00 €



## les plats chauds

<b>Lasagnes au boeuf bio, aux légumes et mozzarella</b>	24,00 €
<i>Beef, vegetables &amp; mozzarella lasagna</i>	
<b>Blanquette de veau</b>	24,00 €
Carottes & champignons de Paris, riz Basmati	
<i>Veal blanquette with carrots, mushrooms &amp; Basmati rice</i>	
<b>Couscous de légumes &amp; son bouillon</b>	24,00 €
Patates douces, courgettes, potiron, carottes, semoule	
<i>Vegetable couscous with sweet potatoe, pumpkin, carrot</i>	
<b>Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf</b>	24,00 €
Effiloché de paleron, champignons de Paris	
<i>Beef parmentier with mashed potatoes &amp; mushrooms</i>	
<b>Velouté de potiron</b>	18,50 €
Brebis Ossau Iraty, seigle céréales bio, mesclun	
<i>Pumpkin soup with Ossau Iraty cheese, rye bread &amp; salad</i>	

## les pâtisseries

<b>Tarte aux poires pochées à la vanille de Madagascar &amp; toffee</b>	11,00 €
Noix de pécan & amandes caramélisées, crème	
<i>Pear &amp; vanilla tart with Pecan, almonds &amp; toffee</i>	
<b>Jardin d'Hiver</b>	11,00 €
Mousse à la vanille de Madagascar, confit d'oranges & vanille, croustillant d'amandes caramélisées	
<i>Vanilla mousse, candied orange, crispy caramelized almonds</i>	
<b>Mont-Blanc au marrons d'Aubenas</b>	11,00 €
Chestnut cream cake	
<b>Tarte au citron</b>	10,00 €
<i>Lemon tart</i>	
<b>Paris-Brest</b>	11,00 €
<i>The iconic Paris-Brest</i>	
<b>Cheesecake b&amp;r</b>	11,00 €
<b>Tarte au chocolat noir</b>	10,00 €
<i>Dark chocolate tart</i>	
<b>Duo d'éclairs chocolat café</b>	10,00 €
<i>Chocolate &amp; coffee éclairs</i>	
<b>Flan à la Vanille de Madagascar</b>	8,50 €
<i>Vanilla flan</i>	

## les glaces bio SKARØ

<b>Pot de glace biologique sucrée au sirop de bouleau 100mL</b>	7,50 €
<i>Vanille, café, caramel, framboise, sureau</i>	

## le teatime

<b>Part de cake au citron</b>	7,50 €
<i>Slice of lemon cake</i>	
<b>Part de cake au chocolat</b>	7,50 €
<i>Slice of chocolate cake</i>	
<b>Part de cake aux fruits confits</b>	8,50 €
<i>Slice of candied fruits cake</i>	
<b>Scone aux raisins à l'Anglaise</b>	9,80 €
avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée	
<i>Scone with organic strawberry jam, butter &amp; whipped cream</i>	

## vins au verre



<b>Blanc</b>	14 cL
<b>Pouilly fumé 2021</b> Domaine de Fontenille	7,50 €
<b>Rouge</b>	14 cL
<b>Portalis 2020</b> Abbaye de Valmagne	7,50 €
<b>Rosé</b>	14 cL
<b>Côtes de Provence 2020</b> Les Calanques bleues	7,50 €

## le champagne



Laurent Perrier <b>La Cuvée - Brut</b> 75cL	72 €
Laurent Perrier <b>Ultra Brut</b> 75cL	90 €

## les bières

Pilsner Urquell 33 cL	7,20 €
Casablanca 33 cL	7,20 €

## eaux minérales

<b>Hildon</b> (plate ou gazeuse) - <b>Chateldon</b> 75cL	6,80 €
<b>Perrier</b> 33 cL	4,90 €
<b>Hildon</b> plate ou gazeuse 50 cL	4,90 €

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

## fruits pressés minute



<i>Fresh fruit juices squeezed after order 30 cl</i>	
<b>Oranges</b> 30 cL	7,30 €
<b>Pamplemousses</b> 30 cL	7,30 €
<b>3 agrumes</b> 30 cL	7,30 €