

LES SALADES

Servies jusqu'à 15h

Nélie..... 18,00 €

Salade de petits pois, haricots verts, sucrose, mini pâtisseries, mini courgettes et navets, pois gourmands, tomates cerise, betterave Chioggia et cerfeuil, sauce à l'huile d'olive, citron et fleur de sel.

Bellotto..... 16,00 €

Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrés, d'une tuile de parmesan et d'un gaspacho de tomate. Servi avec son filet d'huile d'olive et sa sauce au soja.

Vigée-Lebrun..... 19,00 €

Salades mêlées, saumon fumé bio et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.

Van Dyck..... 19,90 €

Salades mêlées et légumes croquants assaisonnés de vinaigrette de framboise, tranche de foie gras de canard cuit en terrine et toast figues et noix, foie gras poêlé, chutney de figues, pommes caramélisées.

Bellini..... 15,90 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerise, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

Siam..... 15,50 €

Salade de chou chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

Mantegna..... 16,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

Donatello..... 16,00 €

Feuilles de mâche et endives rouges accompagnées de douceurs de poires, fromage de chèvre, ciboulette et noix. Servies avec un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de vinaigre de framboise.

Botticelli..... 17,00 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, chou chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées et miel. Servi avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

LES PLATS

Servis du lundi au samedi jusqu'à 15h

Plat du jour.....	16,00 €
Quiche du jour avec salades mêlées.....	12,60 €
Carpaccio de bœuf servi avec ses copeaux de parmesan, tapenade sur toast, champignons de Paris, fleurs de câpres et son gratin dauphinois.....	14,80 €

LES FORMULES

L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Quiche du jour avec salades mêlées

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

18,50 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

11,60 €

La formule du jour

du lundi au samedi, jusqu'à 15h

Plat du jour

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

23,50 €

Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

8,00 €

Brunch

le dimanche de 11h à 14h30

Café, thé ou chocolat à volonté

*

Jus d'orange frais

*

Corbeille du boulanger

*

Œuf cocotte aux fines herbes, salades mêlées, salade de pommes de terre à l'aneth, saumon fumé bio ou jambon de Parme

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

29,30 €

Brunch enfant

Jusqu'à 7 ans
le dimanche de 11h à 14h30

1 verre de jus d'orange (14 cl)

*

1 mini viennoiserie

*

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

11,00 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix.....	9,70 €
Fromage blanc et son coulis de framboise.....	7,20 €
Café ou thé gourmand.....	9,80 €

LES GLACES ET SORBETS

2 parfums..... 7,40 € 3 parfums..... 9,50 €

citron vert, fraise senga, mangue Impala, chocolat noir Guajana, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais aux toffees fondants, framboise, café espresso du Guatemala

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats et disponible à la demande.

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Light /Zéro (33cl)...	4,50 €	Jus de fruits frais orange ou pamplemousse (25cl).....	4,70 €
Orangina, Schweppes (25cl).....	4,40 €	Jus de fruits abricot bergeron, pomme reinette, pêche de vigne ou mara des bois (25cl).....	5,00 €
Citronnade fraîche.....	3,80 €	Jus de tomate (25cl).....	4,70 €
Limonade nature, citron, pamplemousse ou grenade (25cl).....	4,90 €	Lipton Ice Tea Pêche (25cl).....	4,50 €
Evian avec sirop (33 cl).....	4,50 €		
Perrier (33 cl).....	4,40 €	Badoit (75 cl).....	5,70 €
Evian (33 cl).....	4,40 €	Ferrarelle (50cl).....	4,70 €
Evian (50cl).....	5,00 €	Ferrarelle (100cl).....	6,30 €
Evian (75 cl).....	5,70 €	Châteldon (75 cl).....	6,10 €
Corona (35,5cl).....	5,90 €	Pelfort Brune (33 cl).....	5,50 €
Kronenbourg 1664 (33 cl).....	5,50 €	Peroni Nastro (33 cl).....	5,50 €
Cidre (27,5 cl).....	4,30 €		

LES THÉS (5,20 €)

Darjeeling Testa Valley des Indes	Rooïbos Ravissement (rose, mangue, pomme)
Japon Sencha (thé vert)	Eden Rose (thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose)
Chine Lapsang Souchong (thé noir fumé)	Vanille
Pouchkine (thé noir parfumé Orange et citron)	Quatre fruits rouges
Rooïbos Escapade (mûre)	Courtisane (thé vert parfumé myrtille, vanille et clémentine, écorces d'orange et pétales de rose)
Rooïbos rouge Passion	Earl grey

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,90 €	Café viennois.....	4,70 €
Café décaféiné	2,90 €	Café crème.....	3,90 €
Café noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe)	5,10 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Chocolat viennois.....	5,10 €
Cappuccino.....	4,20 €	Chocolat chaud.....	5,10 €
Café long	2,90 €		

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats et disponible à la demande.
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	14 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
Les vins rouges				
Diane de Belgrave, Haut Médoc	6,60 €	18,00 €	-	36,00 €
Château Sainte-Marie, Bordeaux vieilles vignes	5,50 €	14,50 €	-	22,00 €
Domaine Paul Cherrier, Sancerre rouge	6,00 €	18,00 €	-	30,00 €
Domaine de Nerleux, Saumur Champigny	5,00 €	-	-	20,00 €
Les vins blancs				
Bourgogne aligoté	5,00 €	-	-	22,00 €
Château de Ricaud, Loupiac	6,40 €	-	-	36,00 €
Domaine de Riaux, Pouilly fumé	5,70 €	18,00 €	-	36,00 €
Domaine Bachelier, Chablis	5,50 €	17,00 €	-	26,00 €
Kir Vin blanc Bourgogne Aligoté	5,30 €	-	-	-
Les vins rosés				
Château Maïme, Rosé de Provence	5,90 €	-	17,00 €	25,00 €
Le champagne				
Roederer brut premier	12,00 €	38,00 €	-	65,00 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.