

# THÉS ET INFUSIONS

## Darjeeling Testa Valley des Indes

Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.

## Japon Sencha

Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin, se boit impérativement nature.

## Chine LapsangSouchong

Thé de Chine aux larges feuilles fumé au bois d'épicéa frais.

## Pouchkine

Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron). Très apprécié en Russie.

## Rooibos Escapade

Rooibos vert nature, léger et détox.

## Thé vert jasmin

Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.

## Infusion Camomille

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.

## Eden Rose

Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose.

## Vanille

Mélange de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.

## Quatre fruits rouges

Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.

## Courtisane

Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine, parsemé d'écorces d'orange et pétales de rose.

## Earl grey

Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine au début du siècle. Bel arôme de Bergamote.

## Infusion Verveine

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas.

## Infusion Menthe Poivrée

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches. Une tasse à la fois tonique et envoûtante.

Thé et infusion

5,30 €

# LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,90 €	Café viennois	4,70 €
Café décaféiné	2,90 €	Café crème	3,90 €
Café noisette	2,90 €	Café long	2,90 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Chocolat chaud	5,10 €
Cappuccino	4,20 €	Chocolat viennois	5,10 €

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.

# LES SALADES

Servies jusqu'à 15h  
Carte restreinte jusqu'à 16h

## Siam

16,50 €

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 vinaigrette à la sauce soja, huile de sésame grillé et vinaigre balsamique.

## Vigée-Lebrun

19,00 €

Salades mêlées, saumon fumé et saumon fumé 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 d'une vinaigrette au vinaigre 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.

## Raphaël

16,00 €

Salade romaine, filets de poulet, oeuf, croutons, parmesan, vinaigrette à base d'oeuf, ail, huile d'arachide, huile d'olive, parmesan.

## Mantegna

17,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de morceaux de mangue fraîche et suprêmes de pamplemousse, servi dans une feuille de brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

## Botticelli

17,00 €

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

## Tiepolo

16,50 €

Mesclun, carottes, concombre, courgettes, champignons Enoki, graines de sésame, tofu frit, pousses de soja et coriandre. Accompagnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame grillé, miel, huile de tournesol, huile de noix et vinaigre balsamique.

# LES PLATS

Servis tous les jours jusqu'à 15h  
Carte restreinte jusqu'à 16h

Plat du jour (sauf le dimanche)	17,00 €
Quiche du jour avec salades mêlées	13,50 €
Carpaccio de boeuf (viande d'origine française)	15,50 €

Servi avec ses copeaux de parmesan, tapenade sur toast, champignons de Paris, fleurs de câpres et son gratin dauphinois

# LES FORMULES

<b>L'heure du déjeuner</b> jusqu'à 16h
Quiche du jour avec salades mêlées *
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix
<b>19,80 €</b>

<b>L'heure du thé</b> après 15h
Thé au choix *
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix
<b>11,80 €</b>

<b>La formule du jour</b> du lundi au samedi, jusqu'à 15h
Plat du jour *
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix
<b>25,00 €</b>

<b>Menu enfant</b> jusqu'à 7 ans
Mini burger de poulet *
Glace 1 boule
<b>8,00 €</b>

<b>Brunch</b> le dimanche de 11h à 14h30
Café, thé ou chocolat *
Jus d'orange frais *
Corbeille du boulanger *
OEuf 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
<b>29,50 €</b>

<b>Brunch enfant</b> 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
<b>11,00 €</b>

# LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	9,80 €
Fromage blanc et son coulis de framboise	7,40 €
Assiette de fromages	8,50 €
Café gourmand	9,80 €
Thé ou chocolat gourmand	10,80 €

# LES GLACES ET LES SORBETS

Chocolat ou Café Liégeois	10,50 €	Dame Blanche	10,50 €
Coupe 2 parfums	8,40 €	Coupe 3 parfums	10,00 €

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

Prix nets – service compris  
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Zéro (33cl)	4,60 €	Jus de fruits frais (25cl) orange ou pamplemousse	4,80 €
Orangina, Schweppes, SchweppsAgrum' (25cl)	4,60 €	Jus de fruits (25cl) abricot bergeron, pomme reinette, pêche de vigne ou mara des bois	5,20 €
Citronnade fraîche	5,00 €	Jus de tomate (25cl)	4,80 €
Limonade (25cl) nature, citron, pamplemousse ou grenade	5,00 €	Lipton IceTea Pêche (25cl)	4,60 €
Evian avec sirop (33cl)	4,60 €		
Perrier (33cl)	4,50 €	Badoit (75cl)	6,00 €
Evian (33cl)	4,50 €	Ferrarelle (50cl)	5,10 €
Evian (50cl)	5,10 €	Ferrarelle (1l)	6,50 €
Evian (75cl)	6,00 €	Châteldon (75cl)	6,40 €
Corona (35,5cl)	6,10 €	Pelfort Brune (33cl)	5,60 €
Kronenbourg 1664 (33cl)	5,50 €	Peroni Nastro (33cl)	5,80 €
Cidre (27,5cl)	4,50 €		

## LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	14cl	37,5cl	50cl	75cl
<b>Les vins rouges</b>				
Château Villefranche, Bordeaux Graves	6,40 €	-	-	28,00 €
Château Sainte-Marie, Bordeaux vieilles vignes	6,30 €	16,50 €	-	25,00 €
Domaine Thauvenay, Sancerre rouge	6,80 €	19,00 €	-	32,50 €
Domaine de Nerleux, Saumur Champigny	6,00 €	-	-	23,00 €
<b>Les vins blancs</b>				
Bourgogne aligoté	6,30 €	-	-	24,00 €
Domaine de Riaux, Pouilly fumé	6,50 €	19,00 €	-	36,50 €
Domaine Bachelier, Chablis	6,50 €	19,00 €	-	33,00 €
Sancerre blanc, Château de Sancerre	6,50 €	19,00 €	-	36,50 €
Kir Vin blanc Bourgogne Aligoté	6,50 €	-	-	-
Prosecco Bio Arnaces Brut	7,00 €	-	-	35,00 €
<b>Les vins rosés</b>				
Château Maïme, Rosé de Provence	6,40 €	-	17,50 €	25,50 €
<b>Le champagne</b>				
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.