COTÉ CUISINE

BRUNCH (10h-15h):

+ Viennoiserie: Croissant ou Pain au chocolat

+ Cake: Pistache & Fleur d'oranger ou Carrot Cake

+ Tartelette salée : Gourmande ou Biquette ou Veggie ou Ch'ti

SERVICE CONTINU DE 8h30 à 17h30



19,50 €

| VIENNOISERIES: Croissant / Pain au Chocolat | 2,50€ |
|---|--|
| PAIN GRILLÉ: Sucré: Confiture de Fraises ou Miel ou Peanut Butter ou Pâte Choco-Noisettes Ingrédient supplémentaire Salé: Comté ou Jambon sec ou Oeuf Cocotte Ingrédient supplémentaire | 4,50 € + 1,00 € 6,50 € + 2,00 € |
| CROQ'TARTINES au Pain Bio & Salade À la Provençale: Tomates séchées, Jambon blanc & Emmental À la Savoyarde: Jambon sec & Raclette À l'Italienne: Pesto, Jambon blanc & Mozzarella | 11,50 € |
| TARTES SALÉES | 13,50 € |
| SALADES La Française: Lentilles, Truite fumée, Tomates, Mâche & Ciboulette La Normande: Pâtes, Jambon, Tomates, Fromage frais Ail & fines Herbes, Mâche La Picarde: Endives, Roquefort, Comté, Pomme, Raisins secs, Mâche & Noix | 14,50 € |
| Cookie: Chocolat au lait / Chocolat blanc & Matcha Cake: Pistache & Fleur d'oranger / Carrot Cake € Brownie € Fromage blanc, Granola Bio & Miel Fromage blanc Soja et Myrtille, Banane & Graines de Chia € Pot de glace artisanale €: Cacahuètes grillées / Caramel Fleur de Sel / Pistache / Vanille de Madagascar / Sorbets €: Fraise / Framboise / Mangue & Passion | 3,00 € 4,00 € 4,50 € 4,50 € 6,50 € 4,50 € |
| FORMULES PETIT DÉJEUNER (8h30-10h30): Boisson Chaude: Americano ou Thé (Chocolat ou Cappuccino: +1€ - Autre boisson chaude: +2€) + Viennoiserie: Croissant ou Pain au chocolat | 8,50 € |
| + Jus d'orange pressé | |

- ∄ Tartes salées, Sablés & Desserts 100% maison - 🗾 Plat Végétarien - 🧐 Plat Sans Gluten - Tous les prix s'entendent taxes et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande.

Boisson chaude: Americano ou Thé (Chocolat ou Cappuccino: +1€ - Autre boisson chaude: +2€)

+ Jus de Fruits: Pomme ou Pomme-Framboise ou Pomme-Poire ou Pomme-Rhubarbe