

## LES SALADES

Salade Gauguin.....	12,50 €
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.	
Salade Matisse.....	13,90 €
Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerises, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.	
Salade Laurencin .....	14,90 €
Ecrevisses, chou Chinois, carotte, pousse de soja, coriandre, pois gourmand, sucrine, menthe, sésame, noisettes torréfiées, vinaigre balsamique, sauce soja et huile d'olive.	
Salade Léger .....	13,90 €
Salade de quinoa, carotte, coriandre, cumin, tomates séchées et salade d'herbes, huile d'olive, sauce soja, Pickles de légumes (carotte, oignon rouge, mini maïs) et guacamole.	
Salade russe, dite salade Olivier.....	15,50 €
Créée par le cuisinier Lucien Olivier à la cour du tsar de Russie au XIX <sup>e</sup> siècle.	
Macédoine maison, carottes, petits pois, navets, betteraves et malossols, entourée de courgettes jaunes. Accompagnée de gambas et d'un coulis de betterave.	

## LES PLATS

Gratin aubergine-mozzarella avec salades mêlées.....	9,00 €
Pavé de saumon et son wok de légumes .....	13,50 €
Carpaccio de bœuf .....	13,50 €
servi avec son écrasé de pommes de terre	

## LES FORMULES

### L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Quiche du jour et salades  
mêlées

\*

Pâtisserie au choix

19,50 €

### Menu enfant

jusqu'à 7 ans

Mini brochettes de poulet

\*

Écrasé de pomme de terre

\*

Cookie ou Brownie

8,00 €

### L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

\*

Pâtisserie au choix

12,50 €

## LES DESSERTS

Pâtisserie au choix.....	9,70 €
Gourmandise sucrée du jour.....	4,50 €
Fromage blanc et son coulis de framboise.....	7,20 €
Café gourmand.....	9,80 €
Glace et sorbet :	
1 boule .....	4,00 €
2 boules .....	7,00 €
3 boules .....	9,00 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenue dans les plats est disponible à la demande*

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2,90 €	Cappuccino.....	4,40 €
Café décaféiné .....	2,90 €	Café viennois.....	4,40 €
Café double expresso.....	4,00 €	Café crème.....	4,00 €
Café noisette .....	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe) .....	5,10 €
Café décaféiné noisette .....	2,90 €	Chocolat viennois.....	5,50 €
Café long .....	2,90 €	Chocolat chaud.....	6,00 €

## LES THÉS (4,90 €)

Vanille	Eden Rose Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de roses	Courtisane Thé vert parfumé myrtille, vanille, clémentines, écorces d'orange et pétales de roses	Darjeeling Testa Valley des Indes
Earl Grey	Lapsang Souchong Thé noir fumé	Japon Sencha Thé vert	Quatre fruits rouge

## LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola /Light/Zéro (33cl)....	4,50 €	Jus de fruits (frais ou bouteille 25cl)....	4,50 €
Limonade (33cl).....	4,50 €	Perrier (33cl).....	4,50 €
Evian (50cl).....	5,00 €	Ferrarelle (50cl).....	5,00 €
Evian (75cl).....	6,50 €	Ferrarelle (100cl).....	6,50 €
Corona (35,5cl).....	5,90 €	1664 (33cl).....	5,50 €

## LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Le vin rouge</b>		
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Langlois-Château.....</i>	5,50 €	26,00 €
<i>La Motte de Clément Pichon - AOC Haut Médoc.....</i>	5,50 €	26,00 €
<b>Le vin blanc</b>		
<i>Chablis Les Sureau.....</i>	6,50 €	33,00 €
<b>Le vin rosé</b>		
<i>Château de Pourcieux - AOP Côtes de Provence.....</i>	5,00 €	22,00 €
<b>Le champagne</b>		
<i>Roederer brut premier.....</i>	12,00 €	65,00 €

## APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Porto rouge .....	6,00 €	Mackinlay 5ans .....	7,50 €
Martini blanc.....	6,00 €	Rhum XO Reserve Cask .....	7,50 €
Whisky BRUICHLADDICH .....	12,00 €	Vodka .....	7,50 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenue dans les plats est disponible à la demande*