

LES SALADES

Salade Gauguin	13,90 €
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	14,90 €
Salade de penne aux écrevisses, fêta, 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	15,50 €
Salade de choux 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.	
Salade russe, dite salade Olivier	15,50 €
Créée par le cuisinier Lucien Olivier à la cour du tsar de Russie au XIX ^e siècle.	
Supplément : vodka (2cl)	4,00 €
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	10,50 €
Quiche du jour avec salades mêlées	13,90 €
Carpaccio de bœuf, accompagné de son écrasé de pommes de terre	14,50 €
Pavé de saumon au sésame, coulis de pesto roquette, accompagné de riz et d'un flan de brocoli	14,90 €
Roulé de poulet aux noix et champignons, sauce forestière, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de céleri	15,50 €
Magret de canard, jus de veau et balsamique, accompagné de légumes verts	15,90 €

LES FORMULES

L'heure du déjeuner jusqu'à 15h
Quiche du jour et salades mêlées *
Pâtisserie au choix
19,90 €

Menu enfant jusqu'à 7 ans
Mini brochettes de poulet *
Écrasé de pomme de terre *
Boule de glace ou gourmandise du jour
8,00 €

L'heure du thé après 15h
Thé au choix *
Pâtisserie au choix
12,50 €

LES DESSERTS

Gourmandise sucrée du jour	3,90 €
Fromage blanc et son coulis de framboise	6,00 €
Pâtisserie au choix.....	9,70 €
Café gourmand	9,80 €
Glace et sorbet :	
1 boule	3,00 €
2 boules	6,00 €
3 boules	8,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

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

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 (25cl) (frais ou bouteille) .	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 €
Supplément sirop : grenadine, menthe 1,20 €			
1664 (33cl)	5,50 €	Corona (35,5cl)	5,90 €

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Le vin rosé		
<i>Château de Pourcieux - AOP Côtes de Provence</i>	5,00 €	22,00 €
Le vin blanc		
<i>Chablis Les Sureaux</i>	6,50 €	33,00 €
Le vin rouge		
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Langlois-Château</i>	5,50 €	26,00 €
<i>La Motte de Clément Pichon - AOC Haut Médoc</i>	6,00 €	29,00 €
Le champagne		
<i>Roederer brut premier</i>	12,00 €	65,00 €

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Ricard (2cl)	4,00 €	Rhum Havana 3 ans (4cl)	7,50 €
Porto rouge (6cl)	6,00 €	Vodka Zubrowka (4cl)	7,50 €
Martini blanc (6cl)	6,00 €	Wisky Walter Red label (4cl)	7,50 €
Kir vin blanc (12,5cl) <i>cassis ou pêche</i>	6,00 €	Whisky Bruichladdich (4cl)	12,00 €

Prix nets - service compris

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