

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	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 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 ^e siècle. Supplément : vodka (2cl) 4€	
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 €
Quiche du jour avec salade mêlées	13,50 €
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	Menu enfant jusqu'à 7 ans	L'heure du thé après 15h
Quiche du jour et salades mêlées *	Mini brochettes de poulet *	Thé au choix *
Pâtisserie au choix	Écrasé de pomme de terre *	Pâtisserie au choix
19,50 €	8,00 €	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 <small>Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de roses</small>	Courtisane <small>Thé vert parfumé myrtille, vanille, clémentines, écorces d'orange et pétales de roses</small>	Darjeeling Testa Valley des Indes
Earl Grey	Lapsang Souchong <small>Thé noir fumé</small>	Japon Sencha <small>Thé vert</small>	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
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>	5,50 €	26,00 €
Le vin blanc		
<i>Chablis Les Sureaux.....</i>	6,50 €	33,00 €
Le vin rosé		
<i>Château de Pourcieux - AOP Côtes de Provence.....</i>	5,00 €	22,00 €
Le champagne		
<i>Roederer brut premier.....</i>	12,00 €	65,00 €

APÉRITIF ET SPIRITUEUX

Porto rouge	6,00 €	Whisky BRUICHLADDICH	12,00 €
Martini blanc.....	6,00 €	Mackinlay 5ans	7,50 €
Kir vin blanc	6,00 €	Rhum XO Reserve Cask	7,50 €
<i>cassis ou pêche</i>		Vodka	7,50 €

Prix nets - service compris

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