LE DÉJEUNER DU BOULANGER

LES RECETTES ESTIVALES

NOS SANDWICHS ET QUICHES

PARISIEN 4,00€
LE TRADITIONNEL JAMBON BEURRE DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.
Ham & butter baguette.

ROSETTE 4,50€
SANDWICH À LA ROSETTE DE LYON, BEURRE DU POITOU ET CORNICHONS DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.
Baguette filled with Rosette de Lyon saucisson, butter & pickles.

MIXTE 4,50€
BAGUETTE AU LEVAIN, BEURRE DU POITOU, JAMBON AU TORCHON, COMTÉ.
Baguette bread, butter, ham, Comté cheese.

THON MAYONNAISE 4,80€
CIABATTA À L'HUILE D'OLIVE, MÉLANGE DE THON ET MAYONNAISE, CIBOULETTE, TOMATE, SALADE BATAVIA.
Olive oil ciabatta, mix of tuna with mayonnaise, chives, tomatoes, lettuce.

RUSTIQUE 4,80€
PAIN AU SARRASIN, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE, SALADE BATAVIA.
Buckwheat bread, roasted chicken, sundried tomatoes, mayonnaise, lettuce.

TOMATE MOZZARELLA 5,30€
PAIN AUX OLIVES, SAUCE PESTO, TOMATE, MOZZARELLA.
Olive bread, pesto sauce, tomato and mozzarella cheese.

POULET CHEDDAR 5,30€
PAIN À L'HUILE D'OLIVE, POULET, CHEDDAR, CRÈME FRAÎCHE
Olive oil ciabatta, chicken, cheddar cheese, cream.

MILANAIS 7,50€
PAIN BURGER, ESCALOPE MILANAISE, SAUCE TOMATE, COURGETTES, TOMATES FRAÎCHES ET CONFITES, ROQUETTE, MOZZARELLA.
Buns bread, turkey milanese, tomato sauce, zucchinis, fresh and sun-dried tomatoes, arugula, mozzarella.

SANDWICH TOURTE

TOURTE AU SAUMON 6,50€

TOURTE DE MEULE, SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE À LA CIBOULETTE, BATAVIA.

Sourdough bread, smoked salmon, cream, chives, batavia lettuce.

TOURTE CAMPAGNARDE 5,30€

TOURTE DE MEULE, JAMBON FUMÉ ITALIEN SPECK, BEURRE, COMTÉ.

Sourdough bread, Italian smoked ham (speck), butter, Comté cheese.

QUICHE 4,90€

AU CHOIX : LA LORRAINE AUX LARDONS, LA CHÈVRE-ÉPINARD, LA SAUMON BROCOLIS OU LA QUICHE AUBERGINES TOMATES

Of your choice: the traditional quiche bacon, quiche with goat cheese and spinach, quiche with salmon and brocoli, and the one with eggplants and tomatoes

SANDWICH MIXTE

SANDWICH RUSTIQUE

SANDWICH AU THON

SANDWICH POULET CHEDDAR

SANDWICH MILANAIS

QUICHE SAUMON BROCOLIS

NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.
Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les petites salades 5,30€

CAROTTES RÂPÉES 4,00€

CAROTTES RÂPÉES ASSAISONNÉES D'UNE VINAIGRETTE À BASE DE MIEL ET DE CIBOULETTE.
Shredded carrots dressed with a honey and chive vinaigrette.

PETITE NIÇOISE DE COQUILLETTES AU THON

COQUILLETTES, TOMATES CONFITES, OLIVES VERTES ET NOIRES, MOZZARELLA ET THON.
Coquillettes, candied tomatoes, green and black olives, mozzarella and tuna.

PETITE SALADE DE RIZ JAMBALAYA

RIZ ÉPICÉ, JAMBON, CHORIZO, TOMATES CONFITES ET ANANAS ACCOMPAGNÉS DE CREVETTES.
Spiced rice, ham, chorizo, candied tomatoes and pineapple with shrimps.

PETITE FARFALLES HOUMOUS DE LÉGUMES DU SOLEIL

FARFALLES, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, MOZZARELLA ET HOUMOUS DE LÉGUMES DU SOLEIL.
Farfalles, rocket salad, candied tomatoes, mozzarella and sun-kissed vegetables houmous.

NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.
Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les grandes salades 7,50€

GRANDE SALADE COLIN D'ÉTÉ
EDAMAME, CHOU CHINOIS, POIVRONS ROUGES ET TOMATES CERISES À LA VINAIGRETTE, PERSIL ET COLIN.
Edamame, chinese cabbage, red pepper and cherry tomatoes with vinaigrette, parsley and pollock.

SALADE CÉSAR
POULET, ROMAINE, PARMESAN, ŒUF, SAUCE CÉSAR ET CROÛTONS.
Chicken, romaine salad, parmesan, egg, caesar sauce and croutons.

GRANDE SALADE FRAISES POULET
CHOU CHINOIS, CAROTTES RÂPÉES, PERSIL À LA VINAIGRETTE CITRONNÉE, POULET, CORIANDRE, FRAISES FRAÎCHES ET CACAHUÈTES GRILLÉES.
Chinese cabbage, shredded carrots, parsley with a lemon vinaigrette, chicken, coriander, strawberries and grilled peanuts.

BAIE DES ANGES
THON, MAYONNAISE, ŒUF, OLIVES NOIRES, TOMATE, POIVRON, CÉLERI, RADIS, CONCOMBRE, CÉBETTE, BASILIC.
Tuna, mayonnaise, egg, black olives, tomato, bell pepper, celery, radish, cucumber, spring onion, basil.

GRANDE SALADE PENNE, CAVIAR D'AUBERGINES
PENNE AU CAVIAR D'AUBERGINES, AUBERGINES GRILLÉES, TOMATES CERISES, CÉBETTE ET PARMESAN.
Eggplant caviar penne pasta, grilled eggplants, cherry tomatoes, spring onions and parmesan cheese.

NOS DESSERTS

LES TARTELETTES INCONTOURNABLES — 3,80€

TARTE AU CITRON - Lemon tart
TARTE MONGE - Monge tart
TARTE CHOCOLAT NOISETTE - Hazelnut & chocolate tart
TARTE ABRICOT PISTACHE - Apricot and pistachio tart
MI CUIT AU CHOCOLAT - à faire tiédir 20 secondes pour un dément cœur coulant
ECLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ - Chocolate or coffee eclair
FLAN PÂTISSIER - Flan — **3,30€**

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

TARTE TOURBILLON FRAISE AMANDE - Strawberry-almond swirl tart — **3,80€**
TARTE POIRE FIGUES - Pear and figs tart — **3,80€**
FRAISIER - Strawberry cake — **5,90€**
TARTE AUX FRAISES - Strawberry tart — **5,00€**

TARTE AU CITRON

TARTE MONGE

TARTE CHOCOLAT NOISETTE

TARTE ABRICOT PISTACHE

MI CUIT CHOCOLAT

ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ

FLAN PÂTISSIER

FRAISIER

TARTE AUX FRAISES

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

COOKIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN — **3,00€**
Dark chocolate and pecan nut cookie

COOKIE CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA — **3,00€**
White chocolate and macadamia nut cookie

GÂTEAU BASQUE AU CITRON — **3,70€**
Lemon basque cake

FINANCIER NATURE, PISTACHE, CHOCOLAT OU FRAMBOISE — **3,30€**
Plain, pistachio, raspberry, or chocolate financier

CRUMBLE AUX POMMES — **3,70€**
Apple crumble

COOKIE CHOCOLAT NOIR NOIX DE PÉCAN

COOKIE CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA

GÂTEAU BASQUE AU CITRON

FINANCIER AUX FRAMBOISES

CRUMBLE AUX POMMES

LES VERRINES 3,90€

SALADE DE FRUITS FRAIS
Fresh fruit salad
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
Dark chocolate mousse
FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA GOURMAND
Low fat yogurt, honey, comes with a generous granola
FROMAGE BLANC, COULIS FRAMBOISE-AIRELLES, MUESLI BANANES SÉCHÉES
Low fat yogurt, raspberries-cranberries coulis, dried bananas muesli
COMPOTE FRAISE RHUBARBE
Strawberry-rhubarb compote
CHEESECAKE MANGUE PASSION
Passion mango cheesecake
TIRAMISU FRAISE CITRON
Strawberry lemon tiramisu

SALADE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA GOURMAND

COMPOTE FRAISE RHUBARBE

CHEESECAKE MANGUE PASSION

TIRAMISU FRAISE CITRON

Nos Formules

FORMULE CLASSIQUE - CLASSIC COMBO

UN SALÉ
JUSQU'À 5,50€ (TTC)
A sandwich or a salad up to 5,50€
+
UNE BOISSON
A drink
+
UN DESSERT
A dessert

9,20€

FORMULE GOURMANDE - FOODIE COMBO

UN SALÉ
JUSQU'À 7,50€ (TTC)
A sandwich or a salad up to 7,50€
+
UNE BOISSON
A drink
+
UN DESSERT
A dessert

11,00€

+ 1,50€ pour la tarte pomme vanille, la tarte Fontainebleau et la tarte aux fraises