

LE
LE
NOUS
LA CUI



LE DÉJEUNER DU BOULANGER

LES SAVEURS DU PRINTEMPS



NOS SANDWICHS ET QUICHES

PARISIEN 4,20€

LE TRADITIONNEL JAMBON BEURRE DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.
Ham & butter baguette.

ROSETTE 4,80€

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 4,80€

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

THON MAYONNAISE 5,00€

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 5,00€

PAIN AU SARRASIN, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE,
SALADE BATAVIA.

Buckwheat bread, roasted chicken, sundried tomatoes, mayonnaise, lettuce.

TOMATE MOZZARELLA 5,50€

PAIN AUX OLIVES, SAUCE PESTO, TOMATE, MOZZARELLA.

Olive bread, pesto sauce, tomato and mozzarella cheese.

POULET CHEDDAR 5,50€

PAIN À L'HUILE D'OLIVE, POULET, CHEDDAR, CRÈME FRAÎCHE

Olive oil ciabatta, chicken, cheddar cheese, cream.

MILANAIS 8,00€

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.



TOURTE AU SAUMON 7,90€

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

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

TOURTE CAMPAGNARDE 5,50€

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

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

SANDWICH TOURTE

QUICHE 5,00€

AU CHOIX : LA LORRAINE AUX LARDONS, LA CHÈVRE-ÉPINARD, LA SAUMON BROCOLIS OU LA QUICHE TOMATE FETA BASILIC

Of your choice: the traditional quiche bacon, quiche with goat cheese and spinach, quiche with salmon and brocoli, and the one with feta/tomato and basil quiche.



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

5,70€

CAROTTES RÂPÉES 4,20€

CAROTTES RÂPÉES ASSAISONNÉES D'UNE VINAIGRETTE À BASE DE MIEL ET DE CIBOULETTE.

Shredded carrots dressed with a honey and chive vinaigrette.



NIÇOISE DE COQUILLETTES AU THON

COQUILLETTES, THON, OLIVES, TOMATES CONFITS.

Coquillettes pasta, tuna, olives, sundried tomatoes.



PETITE SALADE QUINOA CHÈVRE ET NOIX

QUINOA, ROQUETTE, MENTHE FRAÎCHE, FENOUIL, CHÈVRE FRAIS, NOIX.

Quinoa, rocket, fresh mint, fennel, fresh goat's cheese, nuts.



PETITE SALADE CROQUANTE AVEC ŒUF POCHÉ

POUSSES D'ÉPINARDS, SARRASIN GRILLÉ (KASHA), PETITS POIS, RADIS, HARICOTS VERTS, POIS MANGE TOUT, ANETH, ŒUF POCHÉ, SÉSAME BLOND.

Spinach sprouts, grilled buckwheat (kasha), peas, radishes, green beans, snow peas, dill, poached egg, golden sesame.



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 8,25€

ASSIETTE CONCIGHLIONE SAUCE COCKTAIL CONCIGHLIONE, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, FÈVES DE SOJA, PIGNONS DE PIN, SAUCE COCKTAIL, GRANA PADANO, MÂCHE.

Shell pasta, roast chicken, candied tomatoes, soybeans, pine nuts, cocktail sauce, grana padano, lettuce.



SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, POULET, TOMATES, CROUTONS DE PAIN, PARMESAN, ŒUF POCHÉ, SAUCE CÉSAR.

Romaine salad, chicken, tomatoes, bread croutons, parmesan, poached egg, caesar sauce.



GRANDE SALADE ITALIENNE

SALADE ROMAINE, SPECK, TOMATES CERISE, MOZZARELLA, PÂTES PENNE.

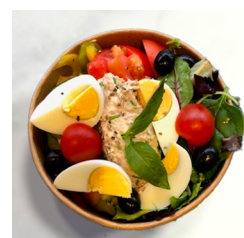
Romaine salad, speck, cherry tomatoes, mozzarella and penne pasta.



RIZ QUINOA, GARNITURE D'UNE NIÇOISE

QUINOA BLANC, QUINOA ROUGE, RIZ, FENOUIL, CEBETTE, BASILIC, POIVRON VERT, POIVRON ROUGE, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, ŒUF DUR, OLIVES TAGGIASHI, MESCLUN, THON MAYONNAISE.

White quinoa, red quinoa, rice, fennel, cebette, basil, green pepper, red pepper, cherry tomato, cucumber, hard boiled egg, taggiashi olives, mesclun, tuna mayonnaise.



SALADE QUINOA, GRENADE, FALAFELS

POUSSES D'ÉPINARDS, TRIO DE QUINOA, FÊTA, MANGUE, TOMATES CERISES, GRENADE, FALAFELS ET AMANDES EFFILÉES.



SALADE PASTA CARCIOFI

POUSSES D'ÉPINARDS, ORECCHIETTES, CRÈME D'ARTICHAUTS, ARTICHAUTS GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, HARICOTS VERTS, POIS MANGE TOUT, OLIVES TAGGIASCHE, FETA, PIGNONS DE PIN.

Spinach, orecchiette, artichoke cream, grilled artichokes, sun-dried tomatoes, green beans, snow peas, taggiasche olives, feta, pine nuts.



NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.

Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les assiettes du gourmet

10,00€

POKÉ DES BEAUX JOURS

ROQUETTE, RIZ BLANC PARFUMÉ AU GINGEMBRE, SAUCE SOJA SUCRÉE, HUILE DE SÉSAME, POIS GOURMANDS, POULET PANÉ, CAROTTES JAUNES, RADIS ROUGES, TOMATES, MYRTILLES.

Arugula, white rice flavored with ginger, sweet soy sauce, sesame oil, peas, breaded chicken, yellow carrots, red radishes, tomatoes, blueberries.



NOUS DESSERTS

LES TARTELETTES INCONTOURNABLES

3,95€

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 éclair

FLAN PÂTISSIER

Flan

3,90€

3,60€



TARTE AU CITRON



TARTE MONGE



TARTE CHOCOLAT NOISETTE



TARTE ABRICOT PISTACHE



MI CUIT CHOCOLAT



FLAN PÂTISSIER



ÉCLAIR CAFÉ



ÉCLAIR CHOCOLAT

NOUS DESSERTS

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

TARTELETTE FRAISE SUREAU

Elderberry strawberry tart

3,95€

TARTELETTE RHUBARBE VANILLE

Vanilla rhubarb tart

4,95€

CARRÉ VANILLE POP CORN

Vanilla pop corn square

5,20€

TARTE AUX FRAISES

Strawberry tart

5,20€

TARTELETTE MANGUE VANILLE

Vanilla mango tart

5,20€

FRAISIER

Strawberry & cream pastry

6,00€

TARTELETTE FRAMBOISE NOUGAT

Raspberry nougat tart

6,50€



TARTELETTE FRAISE SUREAU



CARRÉ POP CORN



TARTE AUX FRAISES



TARTELETTE MANGUE VANILLE



FRAISIER



**TARTELETTE FRAMBOISE
NOUGAT**

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

COOKIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN

Dark chocolate and pecan nut cookie

3,20€

COOKIE CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA

White chocolate and macadamia nut cookie

3,20€

GÂTEAU BASQUE

Lemon basque cake

3,95€

FINANCIER NATURE, PISTACHE OU FRAMBOISE

Plain, pistachio, or raspberry financier

3,50€

CRUMBLE AUX POMMES

Apple crumble

3,95€



**COOKIE CHOCOLAT NOIR
NOIX DE PÉCAN**



**COOKIE CHOCOLAT BLANC ET
NOIX DE MACADAMIA**



GÂTEAU BASQUE



FINANCIER AUX FRAMBOISES



CRUMBLE AUX POMMES

LES VERRINES 3,95€

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

CHEESECAKE MIRTYLLE

Blueberry cheesecake

TIRAMISU ABRICOT-PISTACHE

Apricot-pistachio tiramisu

COMPOTE PÊCHE NECTARINE CRUMBLE SPECULOOS

Peach and nectarine compote with speculoos crumble.



SALADE DE FRUITS



MOUSSE AU CHOCOLAT



**FROMAGE BLANC, MIEL,
GRANOLA GOURMAND**

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*

9,90€

FORMULE GOURMANDE - FOODIE COMBO

**UN SALÉ
JUSQU'À 8,29€ (TTC)**
A sandwich or a salad up to 8,29€

+

UNE BOISSON*
A drink*

+

UN DESSERT*
A dessert*

12,00€

**Boissons jusqu'à 3,00€*

Drinks up to 3,00€

**Desserts jusqu'à 3,95€ ou supplément +1€, +1,50€, +2€ selon votre choix de dessert.*

Desserts up to 3,95€ or an extra of +1€, +1,50€, +2€ according to your choice of pastry.