



M E N U

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN

assortiment de pain, confitures bio, pâte à tartiner bio, viennoiserie au choix (*croissant, pain au chocolat*), jus de fruit au choix (*pomme, poire, abricot, pêche*) et une boisson chaude au choix (*expresso, café long, cappuccino, chocolat chaud ou thé bio*) 11.5

- avec skyr ou yaourt au soja & fruits frais +4
- avec un oeuf à la coque & mouillettes +3.7
- avec un oeuf brouillé +4.7
- avec une assiette de jambon Label rouge & Comté +7

PANCAKES PROTÉINÉS

banane, fruits de saison, menthe fraîche, skyr et confiture de fraises 13.1

PAIN PERDU

brioche, fruits de saison, menthe fraîche et confiture de fraises 11

CROISSANT JAMBON & FROMAGE

croissant pur beurre chaud avec jambon Label Rouge et Comté 8



BREAKFAST BOWL

taboulé de quinoa, œufs brouillés, tomates cerises, purée d'avocat, persil, citron, mesclun et supergraines, servi avec pain bio 15.1



MANHATTAN BREAKFAST

saumon Atlantique fumé*, skyr aux herbes fraîches, œuf à la coque, mesclun, sélection de pains bio & baguette 15.9

YAOURTS & FRUITS



GRANOLA PARFAIT

granola bio, fruits frais et menthe fraîche - choix entre: skyr ou yaourt au soja bio 10

SALADE DE FRUITS FRAIS V

fruits frais de saison 8



DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES

à base de lait d'avoine bio et de purée de framboise avec framboises, fraises, myrtilles et chocolat noir - choix entre: skyr ou yaourt au soja bio 10

ŒUFS

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.

ŒUFS BROUILLÉS

avec baguette et pain de blé au levain bio 11.9

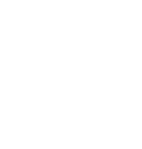
- avec avocat tranché +3.6
- avec poitrine fumée +3.6
- avec saumon Atlantique fumé* +5.6

ŒUF AU PLAT (1 OU 2)

avec baguette et pain de blé au levain bio 5 / 7

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)

avec mouillettes de pain de blé au levain bio 5 / 7



TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS

pain de blé au levain bio toasté, œufs brouillés, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso 15.1

BRUNCH

notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains bio, confitures bio, pâtes à tartiner bio et beurre 29.9

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

choisissez-en 1 dans chaque catégorie :

VIENNOISERIE

- croissant pur beurre
- pain au chocolat
- brioche pur beurre
- pain aux raisins
- chausson aux pommes

JUS DE FRUIT

- pomme
- orange pressée
- poire Williams
- pêche de vigne
- abricot

BOISSON CHAUDE

- café
- thé bio
- cappuccino
- chocolat chaud

DEMI-TARTINE

- toast avocat V
- saumon Atlantique fumé*
- poulet & avocat
- thon

PROTÉINE

- œuf à la coque
- œufs brouillés
- œuf au plat
- taboulé de quinoa V

DESSERT

- mini granola parfait avec skyr ou yaourt au soja
- mini salade de fruits frais V

RENDEZ-LE PLUS GOURMAND +9

AVEC UN VERRE DE PROSECCO & DES PANCAKES AU CHOIX

- pancakes avec saumon Atlantique fumé*, crème épaisse & aneth
- pancakes avec poitrine fumée & sirop d'agave
- pancakes oeuf poché et pickles d'oignons rouges

PAINS & VIENNOISERIES

PLANCHE MIXTE DE PAINS BIO 4

avec beurre et pâtes à tartiner bio ou confitures bio

PAIN AUX RAISINS 3.1

CHAUSSON AUX POMMES 3

PAIN AU CHOCOLAT 2.6

CROISSANT PUR BEURRE 2.3

BRIOCHE PUR BEURRE 3.1



MEILLEURS CHOIX: COLLECTEZ 5 POINTS EXTRA AVEC TARTINE CLUB

Allergènes: Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

V • VEGAN

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio
ou au choix du pain sans gluten (+2€).



TOAST AVOCAT ^V

purée d'avocat, concombre, radis,
supergraines & sel citron-cumin 13.9

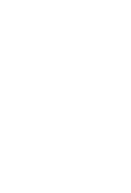
- avec œuf poché +2.6
- avec poitrine fumée +3.6
- avec saumon Atlantique fumé* +5.6

SAUMON & AVOCAT

saumon Atlantique fumé*, skyr aux herbes fraîches,
avocat frais, ciboulette, citron & jeunes pousses 19

CROQUE MONSIEUR GRATINÉ

double pain de blé au levain bio toasté,
jambon blanc Label Rouge, Comté et béchamel,
servi avec salade mixte 19.3



CROQUE DU JARDINIER ^V

pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso servi avec
salade mixte, avocat aux supergraines,
vinaigrette végane 18

THON

houmous, céleri, ciboulette, radis & concombre 14.9

POULET & AVOCAT

poulet plein champ, purée d'avocat,
concombre, cébettes & citron 15.9



TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE

pain de blé au levain bio toasté avec
poulet plein champ, provola fumée,
courgettes grillées, huile de basilic & persil 16.9

- avec une salade mixte ^V+3.5

Spécialités DE SAISON

GOURMET BREAKFAST

croissant pur beurre aux œufs brouillés
servi chaud, saumon Atlantique fumé*,
avocat, mesclun, vinaigrette végane,
concombre, tomates cerises,
pain de blé au levain bio & baguette 17.5



BOWL AUX LÉGUMES DE SAISON ^V

poivrons rôtis, avocat, taboulé de quinoa,
houmous, concombre, mesclun,
vinaigrette végane, jeunes pousses
& croûtons de pain de blé bio 15

- avec feta +3.1
- poulet plein champ +4.1

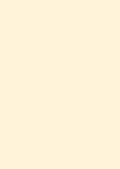
BOWL SAUMON ET QUINOA

saumon Atlantique fumé*, taboulé de quinoa,
pickles de légumes, salade romaine,
vinaigrette végane, concombre,
tomates cerises, jeunes pousses,
citron & sauce aux herbes fraîches 19.9

- avec avocat +3.6

CROQUE CLUB POULET

double tranche de pain de blé au levain bio
toasté avec poulet plein champ,
poitrine fumée, œuf dur, tomates,
salade romaine, mayonnaise & citron 19



DÉJEUNER DU BOULANGER

grand bol de soupe du jour,
½ tartine jambon-fromage et salade mixte 17

- avec mini salade de fruits ^V+3.5

TARTINE LUNCH

toast avocat classique ^V ou tartine jambon-fromage,
thé glacé maison ou eau pétillante infusée 15

- avec mini salade de fruits ^V+3.5

★ Les favoris de nos invités.

Depuis plus de 35 ans, nous nous engageons à servir des plats
simples, naturels et pleins de saveurs - élaborés à partir
d'ingrédients frais et de qualité. Au fil du temps,
certains plats sont devenus les favoris de nos invités.

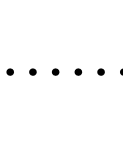
Ces incontournables sont appelés aujourd'hui

les favoris de nos invités, reflétant

le cœur de notre philosophie culinaire.



Découvrez les plats que vous avez choisis comme vos favoris.



*Nos meilleurs choix, sains et équilibrés,
vous donnent de la vitalité toute la journée.*

V VEGAN

SALADES

Servies avec une sélection de pains & beurre.

CHÈVRE CHAUD

crottin de chèvre affiné, salade mixte, granola bio,
sauce myrtille-balsamique, cranberries séchées,
tomates cerises, concombre et ciboulette 17.2

- avec poitrine fumée +3.6

SALADE MÉDITERRANÉENNE

melon, mozzarella di bufala D.O.P.,
courgettes grillées, flatbread toasté, mesclun,
vinaigrette végane, pickles d'oignons rouges,
tomates cerises, jeunes pousses & huile de basilic 17

- avec Speck IGP +3.6



CÉSAR

poulet plein champ, poitrine fumée, Grana Padano,
croûtons bio faits maison, œuf dur,
salade romaine & sauce César 18

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



LÉGUMES GRILLÉS ^V

houmous, poivrons rôtis, courgettes grillées,
jeunes pousses et huile de basilic 17

- avec mozzarella di bufala D.O.P. +3.6

- avec Speck IGP +3.6

AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT

skyr, sel citron-cumin, tomates cerises rôties,
persil et huile épicée maison 15

- avec avocat tranché +3.6
- avec poitrine fumée +3.6
- avec saumon Atlantique fumé* +5.6



À L'ITALIENNE

Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso, tomates cerises

& huile de basilic 18

SOUPES & QUICHES

QUICHE

avec une salade mixte

- Lorraine 16.9
- feta et épinards 16.9



SOUPE DU JOUR ^V

avec pain de blé au levain bio,
baguette, croûtons bio faits maison,
beurre et herbes fraîches 7 / 9

Allergies alimentaires: Tous nos plats sont préparés dans un environnement riche en gluten. Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites,...).

Nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire. Une liste des allergènes est disponible et nos équipes se tiennent à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier. Demandez plus d'information à nos hôtes.

Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France. Notre jambon Speck provient d'Italie. *Saumon élevé en Norvège, Écosse, Îles Féroé ou Islande Pays de préparation finale : France.

V • VEGAN

**Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés.
Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.**

Prix en €, taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Nous disposons également d'un menu pour enfants,
demandez à votre hôte pour plus de détails.**

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 7

TARTELETTE POMME-CANNELLE 7.5

PAVLOVA AUX FRAISES ^v 7.5

TARTELETTE AUX FRUITS DU JOUR 7.5

GOÛTER GOURMAND 10

Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.

un dessert au choix avec une boisson chaude au choix

- avec une boisson chaude double +1
- avec une boisson chaude spécialités +2

PASTEL DE NATA 3.5

COOKIE CHOCOLAT 3.5

TARTELETTE AU CAMEL 7.5

ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT 7

★ CHEESECAKE AU SPECULOOS 7.5

avec coulis de framboise

MËLLEUX AU CHOCOLAT ^v 7.5

BROWNIE AU CHOCOLAT FAIBLE EN GLUTEN 6.5

PART DE CAKE DU JOUR 5

Découvrez tout notre assortiment de desserts au comptoir.

BOISSONS CHAUDES

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec le lait de votre choix: demi-écrémé ou avoine. Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez à votre hôte!

CLASSIQUES

EXPRESSO 2.6 / 3.6

CAFÉ LONG 3 / 4

NOISETTE 3.5 / 4.5

CAPPUCCINO 5 / 6

LATTE MACCHIATO 6

THÉ 5.5

English breakfast, earl grey, chunmee,

jasmin, rooibos, camomille

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 6

L'histoire de l'élixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques,

présente sur notre menu depuis les tout premiers jours.

Notre élixir gingembre est préparé avec du gingembre,

du citron, du sirop d'agave et de la menthe fraîche –

une préparation vibrante conçue pour votre bien-être

et l'éveil des sens.

SPÉCIALITÉS

★ CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE 6.9

CHAÏ LATTE 6.9

MATCHA LATTE 6.9

CAMEL LATTE MACCHIATO 6.9

★ ÉLIXIR GINGEMBRE 5.9

BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE PRESSÉE 25cl 6.5

JUS DE FRUITS ARTISANAL 25cl 5.9

• pomme ou poire Williams ou

pêche de vigne ou abricot

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 6.9

• pomme, fruits rouges et citron

• pomme, mangue et gingembre

• pomme, citron vert et charbon actif

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.9

★ THÉ GLACÉ 6.5

• thé vert ou pêche

KOMBUCHA BIO À LA MENTHE FRAÎCHE 25cl 6.5

NOS FAVORIS

★ CITRONNADE MAISON 25cl 6.5

CITRONNADE MAISON À LA FRAMBOISE 25cl 7

FRAPPÉ VANILLE CAMEL ET SEL MARIN 7

FRAPPÉ CHOCOLAT ET COOKIE 7

FRAPPÉ CAFÉ ET VANILLE 7

• avec shot espresso +1

EXPRESSO TONIC BOTANIQUE 6

★ LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 5

EAU PÉTILLANTE INFUSÉE 6

• fraises, citron & menthe

• concombre, citron & menthe

• framboises, myrtilles & menthe

VINS, BULLES & BIÈRES

VINS & PÉTILLANT

• DOMAINE DE FONTENILLE AOP LUBERON

BIO (ROUGE, ROSÉ, BLANC) 12cl / 75cl 6.5 / 28.5

• MIMOSA OU BELLINI 7.5

• SPRITZ - avec ou sans alcool 8.5

BIÈRES ET CIDRE BIO

BIÈRE PRESSION PIETRA 5,5% - 25cl / 50cl 6.5 / 9.9

BULLE BLONDE 5% - bouteille 33cl 7.9

BULLE BLANCHE 4.2% - bouteille 33cl 7.9

AIX PALE ALE 6% - bouteille 33cl 8.9

BULLE TRIPPLE 8% - bouteille 33cl 8.9

CIDRE LA CHOUETTE 4% - bouteille 33cl 7.9

CORONA CERO** 0.0% - bouteille 33cl 6.9

MENU ENFANT

Demandez notre menu spécialement conçu pour les enfants.

Nos hôtes se feront un plaisir de vous aider.

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée