

## JUS DE FRUITS ET LES NECTARS FRUIT JUICES & NECTARS

Jus pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) **9€**

*Squeezed juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)*

Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar* **9,50€**

**SÉLECTION ALAIN MILLIAT** - 33cl **9,50€**

*Alain Milliat sélectionne des fruits, des variétés et un niveau de maturité précis pour produire dans la Drôme des jus de dégustation sincères et authentiques.*

Jus de pomme Reinette *Reinette apple juice*

Jus de tomate rouge *Red tomato juice*

Jus de raisin rouge Merlot *Merlot red grapes juice*

Nectar d'abricot Bergeron *Bergeron apricot nectar*

Nectar de fraise Sangana *Sangana strawberry nectar*

Nectar de framboise Mecker *Mecker raspberry nectar*

Nectar de pêche de vigne *Vine peach nectar*

Nectar de poire Williams *Williams pear nectar*

Nectar de mangue *Mango nectar*

## LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Evian	33cl	50cl	1L
Badoit verte		<b>8€</b>	<b>11€</b>
Badoit rouge	<b>8,50€</b>	<b>8,50€</b>	<b>11,50€</b>
Schweppes Héritage Tonic Original / Ginger Ale / Pink Pepper - 20cl			<b>8,50€</b>
Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl		<b>8,50€</b>	
Pepsi / Pepsi Max - 33cl		<b>8,50€</b>	
Lorina limonade artisanale - 33cl		<b>9€</b>	
San Bitter - 10cl		<b>8,50€</b>	
Thé glacé Pêche / Menthe-citron / Framboise		<b>10,50€</b>	
<i>Peach / Mint-lemon / Raspberry</i>			



## LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Collet Brut - 17cl **20€**

Collet rosé - 17cl **25€**

Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl **25€**

## LE PARIS-LYON 19€

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé  
*Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea*

Jus d'orange pressé - 18cl  
*Squeezed orange juice - 18cl*

Duo de mini viennoiseries  
*Two small pastries*

## LE PARIS-VINTIMILLE 26€

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé  
*Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea*

Jus d'orange pressé - 18cl  
*Squeezed orange juice - 18cl*

Fromage blanc, compotée de fruits de saison  
*Cottage cheese, season fruit purée*

Baguette et pain aux céréales toasté,  
beurre d'Isigny, confiture ou miel  
*Baguette and toasted cereal bread,  
Isigny butter, jam or honey*

## LE TRAIN BLEU 34€

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé  
*Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea*

Jus d'orange pressé - 18cl  
*Squeezed orange juice - 18cl*

Duo de mini viennoiseries  
*Two small pastries*

Baguette et pain aux céréales toastés,  
beurre d'Isigny, confiture ou miel  
*Baguette and toasted cereal bread,  
Isigny butter, jam or honey*

Omelette et une garniture au choix  
(Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)  
*Omelette with choice of filling  
(Smoked salmon, bacon, mushrooms, «Prince de Paris» deli ham)*

Salade de fruits frais de saison  
*Seasonal fresh fruit salad*

Yaourt nature ou aux fruits  
*Yoghurt plain or fruits*

## LES PAINS ET VIENNOISERIES BREADS & PASTRIES



Duo de mini viennoiseries – Croissant ou pain au chocolat **3,50€**  
*Small pastries - croissant or chocolate roll*

Sélection de pains, beurre d'Isigny et confiture ou miel **7,50€**  
*Assorted breads, Isigny butter and jam or honey*

Crêpes au sucre ou beurre salé **8€**  
*Pan cake with sugar or salted butter*

## LES FRUITS ET LAITAGES FRUITS & DAIRY



Fromage blanc et compotée de fruits de saison **12€**  
*Cottage cheese, season fruit purée*

Yaourt de la «ferme des peupliers» nature ou aux fruits **4,50€**  
*Plain or fruit yoghurt from «ferme des peupliers»*

Salade de fruits de saison **10€**  
*Season fruits salad*

## LES ŒUFS EGGS



Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique   
*Our eggs provide from organic farming*

Omelette servie avec une garniture au choix **13€**  
(Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)  
*Omelette with choice of filling*  
(*Smoked salmon, bacon, «Prince de Paris» deli ham, mushrooms*)

## LES ASSIETTES THE BIG PLATES



Saumon d'Ecosse fumé **21€**  
*Smoked scottish salmon*

Jambon blanc « Prince de Paris » **16€**  
*«Prince de Paris» deli ham*

Sélection de fromages affinés de nos régions **16€**  
*Selection of matured cheeses from our regions*

## LES CAFÉS COFFEES



### CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE **7€**

*Découvrez notre café, en grains fraîchement moulu 100% Arabica en provenance directe de la Finca El Platanillo. Cultivé sur les hauts plateaux de la province de San Marcos au Guatemala, à 1450m d'altitude, ce café associe conscience sociale, respect de l'environnement et qualité à la tasse. Nez boisé avec quelques notes de noisettes grillées. Acidulé en bouche avec une pointe d'amertume sur des notes réglissées et des notes d'agrumes citronnées.*

Décaféiné **7€**

Double café «FINCA EL PLATANILLO» **10€**

### LES RECETTES GOURMANDES

#### À BASE DE CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE RECIPES

Douceur Café Chocolat Mélange d'un espresso et de chocolat surmonté de mousse de lait **9,50€**

Café viennois **9€**

Cappuccino **8,50€**

Latte macchiato **8,50€**

Café crème **8,50€**

### LES CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud **11€**

Chocolat viennois **11,50€**

## LES THÉS ET INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS



### LES THÉS NOIRS BLACK TEAS **10,50€**

Marco Polo Thé noir aux fruits rouges

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™

French Breakfast Tea®

Sultane thé de Ceylan

### LES THÉS VERTS GREEN TEAS **10,50€**

Fuji-Yama Thé vert nature du Japon

Casablanca Thé vert à la menthe marocaine

Thé sur le Nil Thé vert aux agrumes

Thé à l'Opéra Thé vert aux fruits rouges vanillés

Jasmin Mandarin

Rouge Bourbon rooibos rouge - Naturellement sans théine - à la vanille

Blanc & Rose thé blanc aux boutons de rose

### INFUSIONS HERBAL TEAS **10,50€**

Tilla Argentea tilleul

Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citriodorus référence au citron de Menton