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 - 20 cl Pineapple nectar 9,50€

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33 cl 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 rasberry nectar

Nectar de pêche de vigne Vine peach nectar

Nectar de poire Williams Williams pear nectar

Nectar de manque Mango nectar

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS



33 cl 50 cl 1L**Evian** 8€ 11€ Badoit verte 8,50€ 11,50€

8.50€ Badoit rouge

Schweppes Héritage Tonic Original / Ginger Ale / Pink Pepper - 20 cl 8,50€

Orangina / Schweppes Agrum' - 25 cl 8,50€

Pepsi / Pepsi Max - 33 cl 8,50€

Lorina limonade artisanale - 33 cl 9€

San Bitter - 10 cl 8,50€

Thé glacé Pêche/Menthe-citron / Framboise 10,50€ Peach/Mint-lemon/Raspberry

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES



Collet Brut - 17cl 20€

Collet rosé - 17cl 25€

Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl 25€





| F 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

| F 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

| F TRAIN BLEU 32€



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 Ai 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



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 SanMarcos 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 THES 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