

JUS DE FRUITS ET LES NECTARS 10,50€  
FRUIT JUICES & NECTARS

Jus pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl)  
*Squeezed juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)*  
Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar*

Comptoir Rhodanien - 25cl

Jus de pomme *Apple juice*  
Jus de tomate *Tomato juice*  
Jus de raisin *Grape juice*  
Nectar d'abricot *Apricot nectar*  
Nectar de fraise *Strawberry nectar*  
Nectar de pêche *Peach nectar*  
Nectar de poire *Pear nectar*  
Nectar de mangue *Mango nectar*  
Nectar de framboise *Raspberry nectar*

LES BOISSONS FRAÎCHES  
COLD DRINKS

	33cl	50cl	75cl	1L
Evian		8,50€		12€
Badoit verte		8,50€		12€
Badoit rouge	8,50€			
Saint-Géron			10€	
Schweppes Héritage Tonic Original / Ginger Ale - 20cl				9,50€
Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl				9,50€
Pepsi / Pepsi Max - 33cl				9,50€
Lorina limonade artisanale - 33cl				9,50€
San Bitter - 10cl				8,50€
Thé glacé - 20cl Pêche/Menthe-citron / Framboise				10,50€
<i>Peach / Mint-lemon / Raspberry</i>				

LES CHAMPAGNES  
CHAMPAGNES

Collet Brut - 17cl 22€  
Collet rosé - 17cl 25€  
Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl 28€

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 27€

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 35€

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 **4€**  
*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 **8,50€**  
*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 fumé **29€**  
*Smoked 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 **10€**

Café viennois **10€**

Cappuccino **9,50€**

Latte macchiato **9,50€**

Café crème **9,50€**

### LES CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud **11€**

Chocolat viennois **11,50€**

## LES THÉS ET INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

**10,50€**

### LES THÉS NOIRS BLACK TEAS

Marco Polo Thé noir aux fruits rouges

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™

French Breakfast Tea®

Sultane thé de Ceylan

### LES THÉS VERTS GREEN TEA

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

Tilla Argentea tilleul

Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citriodorus référence au citron de Menton