

## 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 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

	33cl	50cl	1L
Evian		<b>8€</b>	<b>11€</b>
Badoit verte		<b>8,50€</b>	<b>11,50€</b>
Badoit rouge	<b>8,50€</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>		
Peach/Mint-lemon/Raspberry			



## 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 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, 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

SSP Paris – RCS Paris 534 704 770 Capital de 208814€ – Siège : Equallia 5, rue Charlies de Caulle 94140 Alfortville – Prix nets – Service compris 15% sur prix HT – Mars 2023

## 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 **6€**

*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 **6€**

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