

JUS DE FRUITS ET LES NECTARS FRUIT JUICES & NECTARS

Jus frais pressé : Citron - 8cl / Orange - 18cl / Pamplemousse - 18cl **9€**
Fresh juice: Lemon - 8cl / Orange - 18cl / Grapefruit - 18cl

Nectar de fraise, framboise, poire Williams, fruits de la passion, abricot, pêche de vigne ou mangue - 25cl **8,50€**
Strawberry, raspberry, pear, passion fruit, apricot, peach or mango nectar

Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar* **8,50€**

Jus de pomme - 25cl *Apple juice* **8,50€**

Jus de tomate - 25cl *Tomato juice* **8,50€**

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

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

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Ayala Brut Majeur Propriété de la famille Bollinger - 17cl **19€**

Ayala Rosé Majeur Propriété de la famille Bollinger - 17cl **23€**

Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl **23€**

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 frais pressé - 18cl
Freshly 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 frais pressé - 18cl
Freshly squeezed orange juice - 18cl

Fromage blanc, compotée de mangue à la coriandre
Cottage cheese, mango purée with coriander

Baguette et pain 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 frais pressé - 18cl
Freshly 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 des bois)
*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 mangue à la coriandre **12€**
Cottage cheese, mango purée with coriander

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

LES ASSIETTES THE BIG PLATES



Saumon d'Ecosse mi-fumé par nos soins **21€**
our own lightly home-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€**

Darjeeling Margaret's Hope Sombre et fruité avec beaucoup de caractère

Big Ben Breakfast tea À la fois doux et tonique, rond et épicé

Thé des Lords Earl Grey Agrémenté de pétales de carthame

Paris for Him Notes d'agrumes, de coriandre et de vanille

LES THÉS VERTS GREEN TEAS **10,50€**

Paris for Her Notes de rose, de framboise et de litchi

Sencha Ariaké Thé vert japonais aux notes iodées et végétales

Thé vert à la menthe Thé à la marocaine par excellence, parfumé aux feuilles de menthe, très frais et désaltérant

Thé du Hammam Inspiré d'une recette traditionnelle turque, il évoque la pulpe de datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges

DÉTOX **10,50€**

Détox brésilienne bio  Associe les bienfaits du thé vert, du maté, de l'açaï, du guarana et du fruit de la passion

ROOÏBOS (sans théine) **10,50€**

Rooibos des Vahinés Parfums gourmands de vanille et d'amande, agrémenté de pétales de souci

INFUSIONS HERBAL TEAS **10,50€**

Verveine Infusion de feuilles de verveine, fraîche et citronnée

Camomille Infusion de fleurs de camomille, au parfum doux et fleuri

Herboriste verveine-orange-menthe Infusion de feuilles de verveine, écorces d'orange et feuilles de menthe