

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 - 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

	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

Collet Brut - 17cl **19€**
Collet rosé - 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 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, 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

SSP Paris – RCS Paris 534 704 770 Capital de 208814 € – Siège : Equalia 5, rue Charles de Gaulle 94440 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 Citroedora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citriodorus référence au citron de Menton