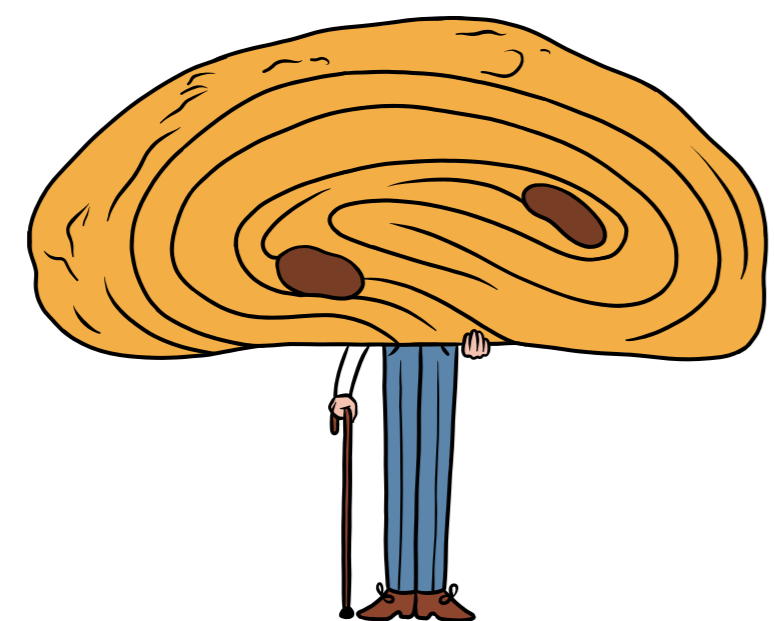


LA CARTE !

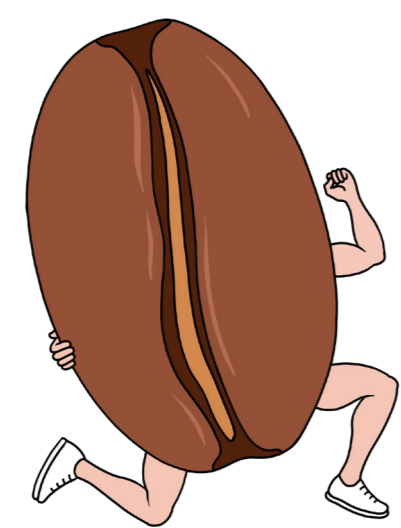
LE CHEF MET À L'HONNEUR UNE CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE, PRIVILÉGIANT DES PRODUITS DE SAISON.

Good Morning Bouillon !



croissant	1,00
pain au chocolat ou chocolatine !	1,00
ficelle beurre cacao	1,00
ficelle beurre demi-sel	1,00
ficelle beurre confiture	1,00
jus d'orange 25cl	4,00
jus d'orange 50cl	6,00

caféterie



Expresso (massaya bio)	1,90
Allongé	1,90
Double expresso	3,80
Crème	3,40
Crème (végétal)	3,40
Noisette	2,00
Noisette (végétal)	2,00
Chocolat	3,80
Cappuccino	3,80
Macchiato	3,80

sandwicherie

Baguette

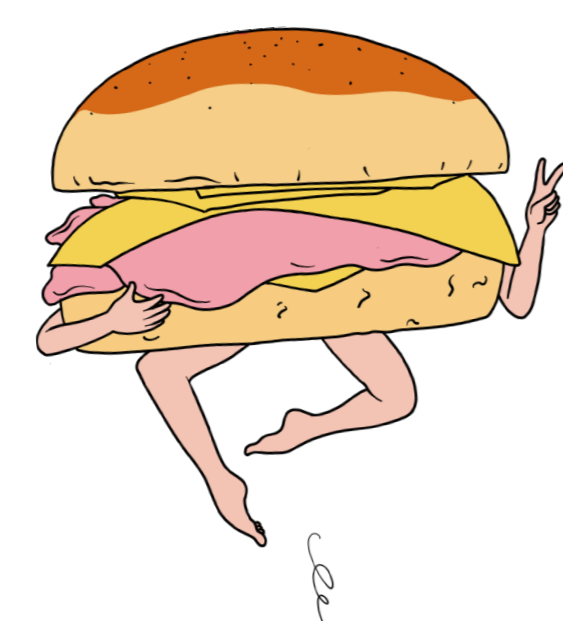
paris beurre	6,00
sec beurré cornichons	4,50
jambon beurre & Cantal entre-deux	7,00
montsalvy tomates confites, pesto de persil	7,00
thon tomate confite, mayo épicée	7,00

Grand brioche

poulet façon «César»	6,00
----------------------	------

Brioche

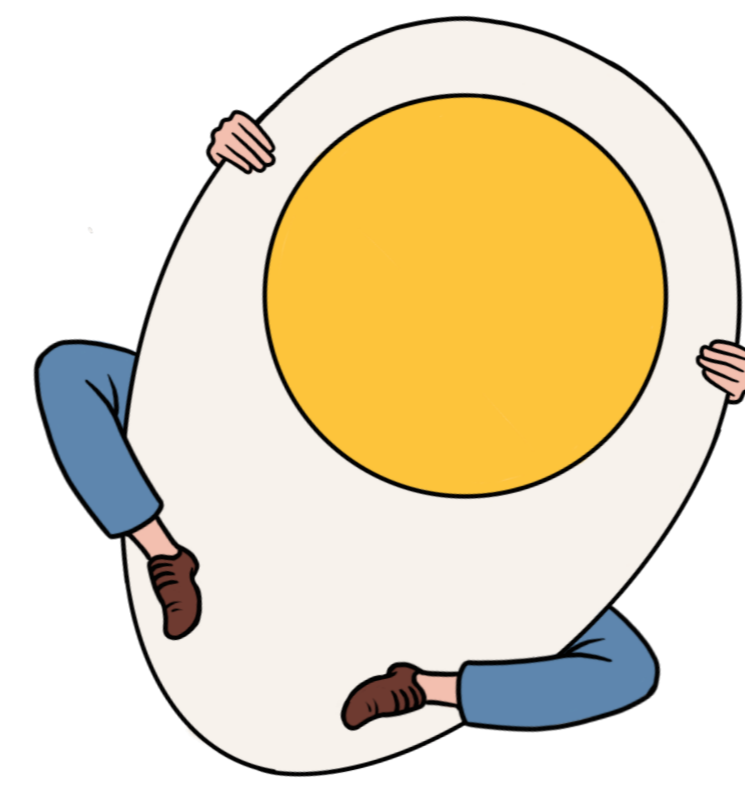
brioche jambon fromage frais	5,00
brioche œuf mayonnaise	3,50



Chaud devant !

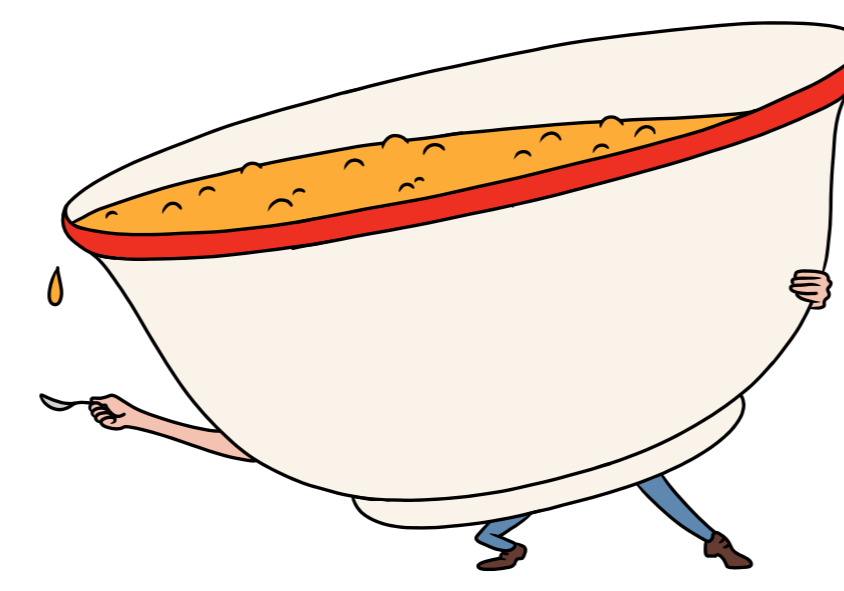
casse dalle façon Grilled cheese "Tomme fraîche, fourme d'Ambert, mimolette"	7,00
casse dalle façon Sud-ouest "sauce kiri, pesto de persil, pommes sautées"	8,00

les entrées



œufs mayonnaise élus Champions du Monde	2,70
œufs mayonnaise truffe d'été	3,80
terrines de campagne	4,50
poireaux vinaigrette	3,50

les veloutés & tartes

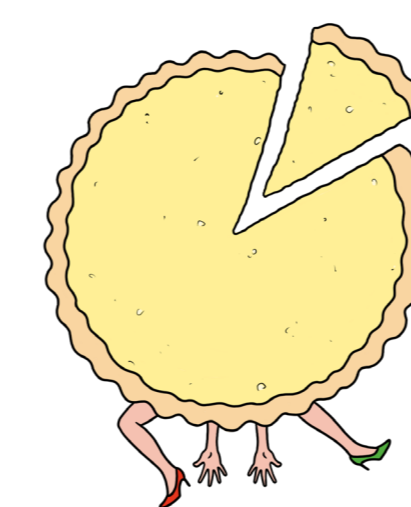


quiche lorraine	5,00
pissaladière	5,40
velouté aux cèpes	4,30
velouté aux cèpes XL	6,00
velouté de butternut	3,10

les classiques

saucisse au couteau, purée	8,80
coquillettes au jambon truffe d'été	9,50
parmentier d'agneau légumes d'automne, noix & châtaigne	11,10
ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux	10,00
tagliatelle aux crevettes bisque de homard	8,40
bœuf bourguignon, lard fumé & coquillettes	12,10
salade bistrot «césar»	9,90

les desserts



mousse au chocolat	3,50
citron meringué, comme un crumble	3,10
riz au lait vanille	2,50
salade d'ananas, jus zesté	3,90
flan	3,90

le goûter sucré

cake au citron	2,20
comme un brownie	3,40



les chips

chips sel	2,50
chips sel, poivre	2,50
chips truffé	2,50

Vins à la Verse

	<i>Quart</i> 25 centilitres	<i>Demi</i> 50 centilitres
Côtes-du-Rhône	2,40	4,80
Chardonnay	2,40	4,80
Côtes de Provence	2,40	4,80

les boissons

Sodas coca, zero, ice tea, orangina (33cl)	2,20
Perrier citron (33cl)	2,40
Perrier (33cl)	2,20
Vittel (50cl)	1,80
Vittel citron (50cl)	2,40
San pellegrino (50cl)	2,40
Kronenbourg (33cl)	2,50
Chardonnay blanc (25cl)	3,30
Merlot rouge (25cl)	4,50
Mediterrannée (25cl)	3,90
Bulles Brut (75cl)	16,90
Bulles Rosé (75cl)	16,90
Côtes de Provence (75cl)	10,30
Côtes de Gascogne (75cl)	9,10
Vent Debout (75cl)	8,40
Saint Chinian (75cl)	7,50

