

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	3,30

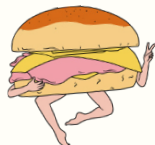
Tartes salées & soupe glacée

tarte tomates, moutarde	5,30
quiche lorraine	5,00
velouté de petits pois & chèvre frais	2,50



sandwicherie

<i>Baguette</i> paris beurre	6,00
sec beurré cornichons	4,50
jambon beurre & Cantal entre-deux	6,00
montsalvy tomates confites, pesto «ail des ours»	7,00
<i>Grand brioche</i> poulet façon «César»	6,00
thon tomate confite, mayo épicée	7,00
<i>Brioche</i> brioché jambon fromage frais	5,00
brioché œuf mayonnaise	3,50

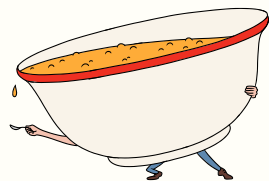


Chaud devant !

cheesy AOC "Tomme fraîche, fourme d'Ambert, mimolette"	7,00
canard confit "sauce kiri, pesto d'ail des ours, pommes sautées"	8,00
sandwich du moment ! "rougail saucisse, tomme fraîche"	7,50

les entrées

œufs mayonnaise élus Champions du Monde	2,70
terrines de campagne	4,50
poireaux vinaigrette	3,50
mini verte petits pois, haricots verts & sauce shimichuri	3,60
mini rouge pastèque, tomates cerises & houmous de poivrons	2,80

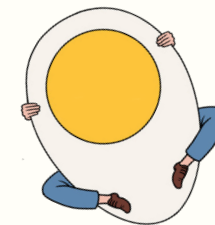


Vins à la Verse

Côtes-du-Rhône	2,40	4,80
Chardonnay	2,40	4,80
Côtes de Provence	2,40	4,80

Quart
25 centilitres

Demi
50 centilitres

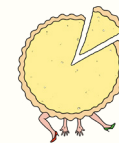


les classiques

saucisse au couteau, purée	8,80
coquillettes au jambon truffe d'été	9,50
parmentier d'agneau printanier	11,10
ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux	10,00
carbo'vergnate	9,60
salade bistrot «thon Niçoise»	9,70
salade bistrot «césar»	9,90

les desserts

mousse au chocolat	3,50
citron meringué, comme un crumble	3,10
riz au lait vanille	1,90
soupe de fraises, hibiscus	3,20
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

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
Méditerranée (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

