

9h-11h30

La Boulangerie



CROISSANT	4,50€
<i>Croissant</i>	
PAIN AU CHOCOLAT	5,00€
CROISSANT FRAMBOISE MINUTE	7,50€
<i>Minute raspberry croissant</i>	
CROISSANT COOKIE	7,50€
<i>Cookie croissant</i>	
BANANA BREAD	4,00€
CHOUQUETTE	1,50€



Les Classiques

SUCRÉ

PANCAKES SIROP D'ÉRABLE	10,00€
<i>Maple syrup pancakes</i>	
PANCAKES BANANE CACAHUÈTE	12,00€
<i>Banana and peanut pancakes</i>	
GRANOLA, PETIT SUISSE, MANGUE, FRAMBOISE ET SIROP D'ÉRABLE	13,00€
<i>Granola, yogurth, mango, raspberries and maple syrup</i>	
BOL DE FRUITS FRAIS DE SAISON	12,00€
<i>Bowl of fresh seasonal fruit</i>	

SALÉ

PANCAKES BACON AVOCAT ŒUFS	15,00€
<i>Bacon, avocado and eggs pancakes</i>	
AVOCADO TOAST FOCCACIA - Poulet mayonnaise au curry, œuf mollet, concombre, avocat	15,00€
<i>Chicken with curry mayonnaise dressing, soft-boiled egg, cucumber, avocado</i>	
PARISIAN CROISSANT - Saumon fumé, œuf poché, fromage frais, ciboulette	16,00€
<i>Smoked salmon, fresh cheese, poached egg, chives</i>	

**CROISSANT,
ŒUF MOLLET, COMTÉ,
CHIFFONNADE
DE JAMBON
& CAFÉ ESPRESSO**

*Croissant, soft-boiled egg,
comté cheese, ham chiffonade
& espresso coffee*

17,00€

Les Œufs

OMELETTE AVOCAT, PASTRAMI, TOMATE	15,00€
<i>Avocado, pastrami and tomato omelette</i>	
ŒUFS BROUILLÉS - Scrambled eggs	9,00€
ŒUFS AU PLAT - Fried eggs	9,00€

À partager ou pas

TARAMA KAVIARI (AU CHOIX)	13,50€
<i>Tarama au corail d'oursin - Sea urchin roe tarama</i> <i>Tarama à la Truffe d'été - Truffle tarama</i>	
FINGER CROQUE	11,00€
<i>Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage</i> <i>Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonade, Alpine Beaufort cheese.</i>	
ASSIETTE DE SAUMON ÉCOSSAIS	19,50€
<i>Saumon fumé, citron, crème épaisse. Smoked salmon, lemon, cream</i>	
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE	14,50€
<i>Plate of Iberian ham</i>	
POMME FRITES À LA TRUFFE	10,50€
<i>Pomme frites, parmesan, crème truffe</i> <i>Little potatoes, parmesan, truffle cream</i>	
PÂTE EN CROÛTE JEANINE ET CHRISTIANE	12,00€
<i>Sucrine, pickles d'oignon, graines de moutarde</i> <i>Sucrine, onion pickles, mustard seeds</i>	
L'OEUF MAYO, PAIN DU COIN TOASTÉ	11,50€
<i>Poitrine fumée grillée, mayonnaise maison</i> <i>Eggs, toasted local bread, grilled smoked bacon with homemade mayonnaise</i>	

Les Plats

SALADE NIÇOISE	21,00€
<i>Pommes de terre grenaille, mesclun, thon rouge snacké, tomates cerises, oeufs de caille, concombre, radis roses, olives noire Taggiasche. EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU POÊLÉ. Grenaille potatoes, mesclun, snacked red tuna, cherry tomatoes, quail eggs, cucumber, pink radish, Taggiasche black olives. AVAILABLE IN A VEGETARIAN VERSION WITH SNACKED TOFU.</i>	
COBB SALADE	20,00€
<i>Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch</i> <i>Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing</i>	
BURRATA GRANOLA	21,00€
<i>Burrata des Pouilles crémeuse, pesto de pistache, trio de tomate, granola</i> <i>Pugliese burrata, pistachio pesto, tomato trio, granola</i>	
SAUMON GRAVLAX	23,00€
<i>Saumon mariné aux agrumes, chèvre frais, salade de fenouil pomme verte</i> <i>Citrus marinated salmon, fresh goat cheese, fennel and green apple salad</i>	
VITELLO TONNATO	23,00€
<i>Fines tranches de coeur de quasi de veau, crème au thon, câpres et croutons. Accompagné de frite ou salade. Thinly sliced of quasi veal hear, tuna cream, capers and croutons. Served with potatoes. Served with French fries or salad.</i>	
TARTARE DE BŒUF	25,00€
<i>Tartare de bœuf cru Aubrac coupé au couteau, tomates confites, olives Taggiasche, pesto basilic. Accompagné de pomme frite ou salade.</i> <i>Raw Aubrac beef tartare, cut with a knife with tomatoes, Taggiasche olives, and basil pesto. Served with French fries or salad.</i>	

Les Plats chauds

CROQUE VIVIENNE

À la Truffe

Pain moelleux toasté
minute, fromage frais
à la truffe Tuber
Aestivum, chiffonnade
de jambon blanc,
beaufort d'Alpage.
Salade verte.

*Soft toasted bread
with fresh cheese
Tuber Aestivum truffle,
white ham chiffonnade,
Alpine Beaufort cheese.
Served with a bowl of salad.*

18,50€

MINI PENNE PEPE ASPERGES 19,50€

Mini penne pepe, asperges, vieux parmesan
Mini penne pepe, asparagus, old parmesan

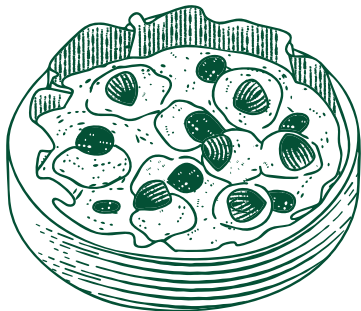
POLPETTES 20,50€

Boulettes de boeuf, risseti, sauce tomate aux
poivrons confits. Beef meetballs, risseti tomato with
candied bell pepper sauce.

FLATBREAD COURGETTE 18,00€

Crème de courgette, burrata des Pouilles, scarmoza
fumée, courgettes jaunes et vertes, graines de courge
torréfiées et menthe fraîche. Accompagné de salade.
Zucchini cream, Pugliese burrata, smoked scarmoza,
yellow and green zucchini, roasted pumpkin seeds and
fresh mint. Served with salad.

Le Comptoir des Dessert



9,50€ - Une pièce / One piece

LES ÉCLAIRS DE GÉNIE

GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE

Raspberry crepe cake

CHEESECAKE

FRAISIER

Strawberry cake

COUPELLE DE FRAISES CHANTILLY

Strawberries chantilly cup

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue tartlet

MERINGUE VANILLE PISTACHE

COULIS DE FRAMBOISE

*Vanilla pistachio meringue
raspberry coulis*

GATEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÈME ANGLAISE

Mousse chocolate cake custard

TIRAMISU CAFÉ

Les Entrées



- BURRATA GRANOLA** 15,00€
Burrata des Pouilles, pesto de pistache, tomates cerises, granola
Pugliese burrata, pistachio pesto, cherry tomatoes, granola
- TARAMA KAVIARI (AU CHOIX)** 13,50€
Tarama au corail d'oursins - *Sea urchin roe tarama*
Tarama à la Truffe d'été - *Truffle tarama*
- FINGER CROQUE** 11,00€
Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage
Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonnade, Alpine Beaufort cheese.
- ASSIETTE DE SAUMON ÉCOSSAIS** 19,50€
Saumon fumé, citron, crème épaisse
Smoked salmon, lemon, cream
- ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE** 14,50€
Plate of Iberian ham
- POMMES FRITES À LA TRUFFE** 10,50€
Pommes frites, parmesan, crème à la truffe
Little potatoes, parmesan, truffle cream
- PÂTÉ EN CROÛTE JEANINE ET CHRISTIANE** 12,00€
Sucrine, pickles d'oignon, graines de moutarde
Sucrine, onion pickles, mustard seeds
- L'OEUF MAYO, PAIN DU COIN TOASTÉ** 11,50€
Poitrine fumée grillée, mayonnaise maison
Eggs, toasted local bread, grilled smoked bacon with homemade mayonnaise

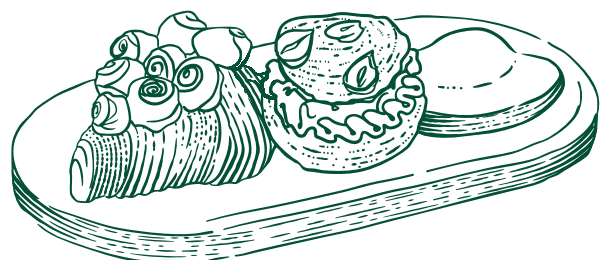
Les Plats

- SALADE NIÇOISE**.....21,00€
Pommes de terre grenaille, mesclun, thon rouge snacké, tomates cerises, oeufs de caille, concombre, radis roses, olives noires Taggiasche. **EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU POÊLÉ.** Grenaille potatoes, mesclun, snacked red tuna, cherry tomatoes, quail eggs, cucumber, pink radish, Taggiasche black olives. **AVAILABLE IN A VEGETARIAN WITH SNACKED TOFU.**
- COBB SALADE**.....20,00€
Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch. Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing.
- SAUMON GRAVLAX**.....23,00€
Saumon mariné aux agrumes, chèvre frais, salade de fenouil pomme verte
Citrus marinated salmon, fresh goat cheese, fennel and green apple salad, citrus
- FLATBREAD COURGETTE**.....18,00€
Crème de courgette, burrata des Pouilles, scarmoza fumée, courgettes jaunes et vertes, graines de courge torrifiées et menthe fraîche. Accompagné de salade.
Zucchini cream, Pugliese burrata, smoked scarmoza, yellow and green zucchini, roasted pumpkin seeds and fresh mint. Served with salad
- MINI PENNE PEPE ASPERGES**.....19,50€
Mini penne pepe, asperges, vieux parmesan.
Mini penne pepe, asparagus, old parmesan.
- POLPETTES**.....20,50€
Boulettes de boeuf, risseti, sauce tomate aux poivrons confits. Beef meatballs, risseti tomato with candied bell pepper sauce
- TARTARE DE BŒUF**.....25,00€
Tartare de bœuf cru Aubrac coupé au couteau, tomates confites, olives Taggiasche, pesto basilic. Accompagné de pommes frite ou salade. Raw Aubrac beef tartare, cut with a knife with tomatoes, Taggiasche olives and basil pesto. Served with french fries or salad
- VITELLO TONNATO**.....23,00€
Fines tranches de coeur de quasi de veau, crème au thon, câpres et croûtons. Servi avec des petites patates. Thinly sliced of quasi veal hear, tuna cream, capers and croutons. Served with potatoes.

Comptoir de Desserts

9,50€ - Une pièce / One piece

- LES ÉCLAIRS DE GÉNIE**
GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE
Raspberry crepe cake
CHEESECAKE
FRAISIER
Strawberry cake
COUPELLE DE FRAISES CHANTILLY
Strawberries chantilly cup
TIRAMISU CAFÉ



- TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**
Lemon meringue tartlet
MERINGUE VANILLE PISTACHE
COULIS DE FRAMBOISE
Vanilla pistachio meringue
raspberry coulis
GATEAU MOUSSE AU CHOCOLAT
CRÈME ANGLAISE
Mousse chocolate cake custard