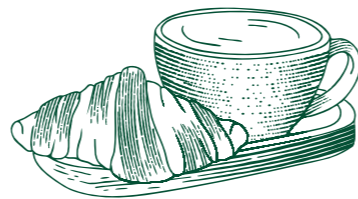


## La Boulangerie

<b>CROISSANT</b> .....	4,50€
<i>Croissant</i>	
<b>CROISSANT FRAMBOISE MINUTE</b> .....	7,50€
<i>Minute Raspberry croissant</i>	
<b>CROISSANT COOKIE</b> .....	7,50€
<i>Cookie croissant</i>	
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b> .....	5,00€
<b>BANANA BREAD</b> .....	4,00€
<b>MADELEINE</b> .....	2,00€

### CAFÉ ESPRESSO CROISSANT

Espresso Coffee & croissant



7,00€

## Les Classiques

### SUCRÉ

<b>PANCAKES SIROP D'ÉRABLE</b> .....	10,00€
<i>Maple syrup pancakes</i>	
<b>PANCAKES BANANE CACAHUÈTE</b> .....	12,00€
<i>Banana and peanut pancakes</i>	
<b>GRANOLA, PETIT SUISSE, MANGUE, FRUITS ROUGES ET SIROP D'ÉRABLE</b> .....	13,00€
<i>Granola, yogurth, mango, red berries and maple syrup</i>	

### SALÉ

<b>PANCAKES BACON AVOCAT ŒUFS</b> .....	17,00€
<i>Bacon, avocado and eggs pancakes</i>	
<b>AVOCADO TOAST FOCCACIA</b> .....	16,00€
<i>Poulet mayonnaise au curry, œuf mollet, concombre, avocat</i> <i>Chicken with curry mayonnaise dressing, soft-boiled egg, cucumber, avocado</i>	
<b>PARISIAN CROISSANT - Saumon, œuf poché, fromage frais, ciboulette</b> .....	16,00€
<i>Salmon, fresh cheese, poached egg, chives</i>	

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

*Croissant, soft-boiled eggs,  
comté cheese,  
ham chiffonnade  
& espresso coffee*

19,00€

## Les Œufs

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

## Les Plats Froids

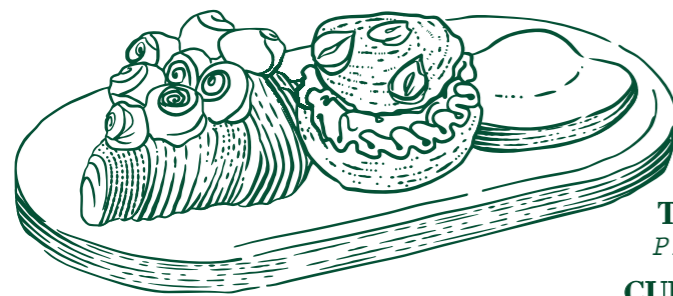
<b>SALADE JULIETTE</b> .....	21,00€
<i>Salade, saumon fumé, sauce césar, œuf, croutons de pain</i> <i>Salad, smoked salmon, caesar dressing, egg, bread crumbs</i>	
<b>COBB SALADE</b> .....	20,00€
<i>Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch</i> <i>Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing</i>	
<b>BURRATA GRANOLA</b> .....	19,00€
<i>Burrata des Pouilles, pesto de pistache, mâche, tomates cerises, granola</i> <i>Pugliese burrata, pistachio pesto, lamb's lettuce, cherry tomatoes, granola</i>	
<b>CEVICHE</b> .....	20,00€
<i>Dés de daurade, patate douce, avocat, pousses d'épinard, coriandre, sauce leche de tigre au citron vert et gingembre</i> <i>Diced raw sea bream, sweet potato, avocado, spinach shoots, coriander, lime-ginger leche de tigre dressing</i>	

## Les Plats Chauds

<b>DIRTY SOUPE</b> .....	17,00€
<i>Velouté carotte/coco, dés de poulet tandoori, noix de cajou torréfiées, sésame noir</i> <i>Carrot/coconut soup, diced tandoori chicken, roasted cashews, black sesame</i>	
<b>COQUILLETES JAMBON TRUFFE EN COCOTTE</b> .....	19,50€
<i>Coquillettes, jambon blanc, truffe noire Tuber Aestivum, copeaux de parmesan</i> <i>Coquillettes, white ham, Tuber Aestivum truffle, Parmesan shavings</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF, POMME DE TERRE</b> .....	25,00€
<i>Tartare de bœuf cru, mayonnaise au curcuma, tuiles de parmesan, tomates confites, pesto basilic. Accompagné de pommes frites. • Raw beef tartare, tumeric mayonnaise, parmesan tuile, tomatoes, basil pesto. Served with a roasted potatoes.</i>	
<b>PARMENTIER DE CANARD</b> .....	22,00€
<i>Émietté de canard confit, purée de pommes de terre, parmesan gratiné. Accompagné d'un bol de salade • Pulled duck confit, potato purée, parmesan gratin. Served with a bowl of salad</i>	
<b>SOUVENIR NEW-YORKAIS</b> .....	20,00€
<i>Pain bun toasté, pastrami de bœuf, cheddar, mayonnaise aux herbes • Toasted bread bun, pastrami beef, cheddar, herbs mayonnaise</i>	
<b>CROQUE VIVIENNE</b> .....	18,50€
<i>Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage. Salade verte. • Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonnade, Alpine Beaufort cheese. Served with a bowl of salad.</i>	

## À partager ou pas

<b>TARAMA KAVIARI (AU CHOIX)</b> .....	13,50€
<i>Tarama au corail d'oursin - Sea urchin roe tarama</i> <i>Tarama à la Truffe d'été - Truffle tarama</i>	
<b>FINGER CROQUE</b> .....	11,00€
<i>Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage. Salade verte • Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonnade, Alpine Beaufort cheese. Green salad.</i>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON ÉCOSSAIS</b> .....	19,50€
<i>Saumon fumé, blinis, citron, crème épaisse, œufs de saumon</i> <i>Smoked salmon, blinis, lemon, cream, salmon roe</i>	
<b>ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE</b> .....	14,50€
<i>Plate of Iberian ham</i>	
<b>POMME FRITE FAÇON TRUFFE</b> .....	10,50€
<i>Pommes frites, parmesan, crème truffe • Potatoes, parmesan, truffle cream</i>	
<b>PÂTÉ EN CROUTE</b> .....	13,00€
<i>Sucrine, pickles d'oignon, graines de moutarde • Sucrine, onion pickles, mustard seeds</i>	
<b>L'ŒUF MAYO, PAIN DU COIN TOASTÉ</b> .....	11,50€
<i>Poitrine fumée grillée, mayonnaise maison</i> <i>Eggs, toasted local bread, grilled smoked bacon with homemade mayonnaise</i>	



**TARTE DU JOUR**  
*Pie of the day*

**CUPCAKE NOISETTE**  
*Hazelnut Cupcake*

**ÉCLAIR PARIS-BREST**

**ÉCLAIR CHOCOLAT**  
*Chocolate éclair*

**GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE**  
*Raspberry crepe cake*

**CHARLOTTE POIRE CARAMEL**  
*Pear and caramel charlotte*

## Comptoir de desserts

9,50€ - Une pièce / One piece

**SUCÈS VANILLE PÉCAN**  
*Pecan vanilla cake*

**TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**  
*Lemon meringue tartlet*

**MERINGUE VANILLE FRAMBOISE PISTACHE**  
*Vanilla pistachio raspberry meringue*

**GATEAU MOUSSE AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE**  
*Mousse chocolate cake custard*

**TIRAMISU CAFÉ**  
**CHEESECAKE**

