

Les GOURMANDISES

ÉLABORÉES PAR KEVIN LACOTE, CHEF PÂTISSIER

PETIT DÉJEUNER

(9h00-12h00)

10,00 €

Viennoiseries au choix

(Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, brioche au sucre)

Boissons chaudes au choix

(Café, thé, chocolat)

Jus de fruits pressés

(Orange, pamplemousse)

PETIT DÉJEUNER GOURMAND

(9h30-12h00 - Uniquement le week-end)

17,00 €

Pain perdu, *confiture de lait*

Bircher Muesli, *fruits de saison*

Boissons chaudes au choix

(Café, thé, chocolat)

Jus de fruits pressés

(Orange, pamplemousse)

VIENNOISERIES

Croissant

2,00 €

Pain au chocolat

2,50 €

Chausson aux pommes

3,00 €

Brioche du moment

2,50 €

Roulé à la cannelle

2,50 €

Kouign Aman (uniquement le week-end)

3,50 €

Confiture 110 g

5,00 €

PETITS GÂTEAUX

Financier

3,20 €

Cannelé

2,70 €

Madeleine (les 2)

3,20 €

Cookies, *chocolat ou chocolat beurre de cacahuète*

3,20 €

Mølleux noisettes

3,00 €

Sélection de petits gâteaux 3 au choix

8,50 €

LES CRÉATIONS « À LA MINUTE »

De 11h à 17h30

En fonction des disponibilités

Profiteroles

Vanille fève de Tonka

9,00 €

Vacherin

Fruits rouges, sorbet framboise hibiscus

9,00 €

Milk-shake

Fraise, mangue, chantilly vanille

8,50 €

Millefeuille

Vanille Bourbon, caramel demi sel

8,00 €

OFFRE CHAMPAGNE GOURMAND

Une pâtisserie au choix (hors création à la minute) avec une coupe de Champagne Pannier Vintage Millésime

15,00 €



Nos prix sont nets, taxes et service compris.

les
CRÉATIONS GOURMANDES
ÉLABORÉES PAR KEVIN LACOTE, CHEF PÂTISSIER

Bella Fresa	7,50 €
Pâte sucrée, crème brûlée thym citron, confit de fraises, fraises fraîches du verger	
Coumarine	7,50 €
Mousse chocolat, crémeux chocolat fève de Tonka, croustillant feuilleté, sablé chocolat	
Blue Berry	7,00 €
Pâte sucrée, confit de myrtilles, crème légère fromage blanc, citron vert, myrtilles fraîches	
Jaune Limone	6,50 €
Tarte crème citron jaune, crème d'amande, meringue croquante aux zestes de citrons	
Kara Damia	7,00 €
Mousse lait caramel, dacquoise coco, noix de Macadamia	
Éclair Chocolat	6,00 €
Pâte à choux, craquelin crémeux au chocolat grand cru du Pérou 66%	

« **Gourmandises à la minute, consulter la carte** »

Nos prix sont nets, taxes et service compris.

LES THÉS

Maison JUGETSUDO

Genmaicha	Thé vert du Japon, Genmai (riz décortiqué) grillé, matcha en poudre	6,80 €
Yuzu Sencha	Thé vert Sencha, zeste de Yuzu naturel	6,80 €
Sakura Bio	Thé vert Sencha aux pétales de fleurs de cerisiers	6,80 €

Maison GEORGE CANNON

Perle D'Orient	Thés verts (jasmin et magnolia), noirs (lotus, litchi) de Chine	6,50 €
Himalyan Shangrila Pointes d'Argent BIO	Thé blanc du Népal, très grand cru, notes fleuries et délicates	7,40 €
Darjeeling Margaret's Hope	Thé noir remarquable d'Inde, First flush, aux arômes complexes	6,80 €
Earl Grey	Thés noirs de Chine, bergamote, pétales de bleuet	6,80 €

THÉS ET INFUSION GLACÉS

Le Sacre du printemps BIO	Thé blanc (Bai Mu Dan) de Chine, fruits exotiques, pétales de rose	30 cl	6,00 €
Le démon de minuit	Thés noir de Chine, fruits rouges, hibiscus, feuille de mûrier	30 cl	6,00 €
Infusion BIO	Menthe poivrée, grenade et cassis	30 cl	5,20 €

CAFÉS ET CHOCOLAT

Espresso <i>origine Pérou BIO</i>	2,30 €
Lungo <i>origine Guatemala</i>	3,00 €
Espresso Décaféiné	2,00 €
Café Latte	3,20 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud maison	6,50 €
<i>Mariage de chocolats grands crus</i>	
Chocolat chaud maison Viennois	8,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits pressés	20 cl	5,50 €
<i>Orange ou pamplemousse</i>		
Pur jus BIO	25 cl	4,00 €
<i>Abricot, pomme</i>		
Perrier	33 cl	4,50 €
Evian	50 cl	5,00 €
French Tonic BIO	20 cl	3,60 €
Yuzu Cucumber pétillant	25 cl	5,20 €

CHAMPAGNES

	Verre 12,5 cl		Bouteille 75 cl
Champagne Pannier Rose Velours (Minimum 2 coupes)	12,00 €	Champagne Pannier Rose Velours	60,00 €
Champagne Pannier Vintage Millesime 2012	10,50 €	Champagne Pannier Vintage Millesime 2012	50,00 €