

# LES SALADES

## Madame Butterfly 17,50 €

Salade de choux chinois et tendres morceaux de poulet marinés au saté, carotte, pousses de soja, coriandre, menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

## Manon 19,80 €

Quinoa aux crevettes, papaye, mangue, baies de goji, graines de lin, noix de cajou, gingembre et coriandre, accompagné d'un gaspacho de légumes verts, suprêmes de pamplemousse et salade de roquette, assaisonné d'une vinaigrette passion et mangue.

## Othello 22,50 €

Belle tranche de foie gras de canard, pain de campagne grillé, confit d'oignons rouges, betterave chioggia et pommes Granny Smith. Accompagnée de salades mêlées et haricots verts, assaisonnés de vinaigrette balsamique.

## La Walkyrie 18,80 €

Salade de penne et tendres morceaux de veau rôti, trilogie de poivrons, tomates cerises, salade de roquette, câpres et filets d'anchois. Assaisonnée d'une mayonnaise légère au thon, anchois, câpres et citron.

## L'Orféo 22,50 €

Fines tranches de saumon marinées au teriyaki servies sur une salade de nouilles de sarrasin, edamame, enoki, pousses de soja, betterave chioggia, carotte, jeunes pousses asiatiques, noix de cajou, gingembre rose, graines de sésame, menthe, coriandre et cébette assaisonnées d'une vinaigrette soja.

## La Flûte enchantée 18,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangue fraîche et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate. Assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

## Lakmé 19,50 €

Fines tranches de tataki de thon servies avec une mayonnaise au wasabi accompagnées d'une salade de jeunes pousses asiatiques, avocat, betterave chioggia, suprêmes d'orange, carotte, croutons, assaisonnées d'une vinaigrette au citron.

## Carmen 19,80 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées, miel et coriandre. Servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande*

# LES PLATS

Plat du jour ( <i>du lundi au vendredi</i> )	17,00 €
Salade du jour ( <i>du lundi au vendredi</i> )	17,00 €
Tarte salée du jour et salades mêlées	15,00 €

# LES FORMULES

## L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Tarte salée du jour et salades mêlées

\*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

21,50 €

## L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

\*

Pâtisserie au choix

14,00 €

## La formule du jour

du lundi au vendredi, jusqu'à 15h

Plat du jour ou Salade du jour

\*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

23,50 €

## Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

\*

Glace 1 boule

10,50 €

## Brunch

le samedi et le dimanche jusqu'à 15h

Café filtre, thé ou chocolat à volonté

\*

Jus d'orange frais

\*

Corbeille du boulanger

\*

Œuf cocotte aux fines herbes, salades mêlées,  
pommes de terre à la moutarde ancienne, saumon  
fumé ou jambon cru

\*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

31,00 €

## Brunch enfant

Jusqu'à 7 ans  
le samedi et le dimanche jusqu'à 15h

1 verre de jus d'orange (14 cl)

\*

1 mini viennoiserie

\*

Mini burger de poulet

\*

Glace 1 boule

13,00 €

# LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	9,50 €
Fromage blanc et son coulis de framboise	7,20 €

# LES GLACES ET SORBETS

Coupe 2 parfums	7,00 €	Coupe 3 parfums	9,50 €
-----------------	--------	-----------------	--------

Glaces : chocolat noir Guajana, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais aux toffees fondants, café espresso du Guatemala

Sorbets : citron vert, fraise senga, mangue Impala, framboise

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande*

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zero (33 cl)	4,60 €	Jus de fruits frais (25 cl) : orange, pamplemousse	7,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	4,60 €	Jus de fruits (25 cl)	4,60 €
Perrier (33 cl)	4,60 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	4,60 €
Limonade, Orangina (25 cl)	4,60 €	Café glacé, Thé glacé (25 cl)	6,90 €
Acqua Panna avec sirop (25 cl)	4,60 €		
Acqua Panna (25cl)	4,60 €	Vittel (100 cl)	6,80 €
San Pellegrino (25 cl)	4,60 €	San Pellegrino (50 cl)	5,50 €
Vittel (50 cl)	5,50 €	San Pellegrino (100 cl)	6,80 €
Corona (35,5 cl)	6,60 €	Pietra (33 cl)	6,60 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	6,00 €		

## LES THÉS

Darjeeling Himalaya	5,50 €	Thé vert Fuji-Yama	5,50 €
Earl Grey Impérial	5,50 €	Blanc & Rose	5,50 €
Smokey Lapsang	5,50 €	Rooibos rouge bourbon	5,50 €
Jasmin mandarin	5,50 €	Marco Polo	5,50 €

## LES BOISSONS CHAUDES

### Le chocolat de Pauline 7,00 €

Boisson favorite de Louis XV, le chocolat chaud du 18<sup>e</sup> siècle est épais, intense et épicé. Savourez sa texture crémeuse et ses notes de noisette.

Café expresso	2,90 €	Café double expresso	4,90 €
Café décaféiné	2,90 €	Café viennois	4,60 €
Café noisette	2,90 €	Café crème	4,00 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,50 €
Cappuccino	4,40 €	Chocolat viennois	6,00 €
Café long	2,90 €	Chocolat chaud	5,50 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande*

## LES VINS ET CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
<b>Les vins rouges</b>		
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence 2016</i>	5,60 €	31,50 €
Domaine Le Novi, <i>AOP Luberon 2018</i>	5,90 €	31,50 €
Château La Dorgonne, <i>AOP Luberon 2016</i>	6,50 €	35,50 €
Domaine Grangier, <i>AOP Saint Joseph 2017</i>	7,90 €	43,00 €
Château Crémade, <i>AOP Palette 2014</i>	-	51,00 €
<b>Les vins blancs</b>		
Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019</i>	5,20 €	26,50 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2019</i>	5,70 €	31,50 €
Domaine Jean-Marc Brocard, <i>AOP Chablis 2019</i>	7,30 €	39,50 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2019</i>	7,90 €	46,50 €
Château Simone, <i>AOP Palette 2017</i>	-	63,00 €
<b>Les vins rosés</b>		
Domaine Belambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019</i>	5,20 €	26,50 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2019</i>	6,00 €	31,50 €
Cuvée Aix, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019</i>	6,30 €	33,50 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2019</i>	7,90 €	46,50 €
Domaine Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2018</i>	-	59,00 €
<b>Les champagnes</b>		
Roederer brut premier	14,50 €	80,00 €
Roederer rosé millésimé 2010	-	110,00 €

## LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €	Muscat Beaume de Venise (12 cl)	6,60 €
Campari, Suze (6 cl)	6,00 €	Get 27 (4 cl)	8,50 €
Pastis 51 (4 cl)	5,50 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl)	9,50 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,50 €	Grey Goose Vodka (4 cl)	10,50 €
Cognac Remy Martin VSOP (4 cl)	9,50 €	Jack Daniel's (4 cl)	10,50 €
Kir (12 cl)	6,60 €	Glenmorangie (4 cl)	12,50 €
Kir royal (12 cl)	15,00 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)	9,50 €
		Poire Williams (4 cl)	9,50 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande*