

Pâtisseries / Crêpes & gaufres

Pastries / Crêpes & waffles

Pâtisseries de la maison

Gâteau Basque Crème ou Cerise	4,80 €
-------------------------------	--------

Beret Basque, Beret Rouge, Paris-Biarritz, Pavlova, Flan Vanille, Feuilleté Pêches, 9,80 €
Tarte Citron Meringué, Religieuse chocolat et café, Mont Blanc ou Millefeuille

Part de Tarte framboise avec crème à la pistache	12,00 €
<i>Slice of raspberry tart with pistachio cream</i>	

Crêpes artisanales

Sucre glace	4,00 €
-------------	--------

Avec nappage chocolat ou chantilly maison	5,50 €
---	--------

Avec nappage chocolat & chantilly maison	6,50 €
--	--------

Avec boule de glace	6,50 €
---------------------	--------

Avec boule de glace & chantilly maison	7,50 €
--	--------

Avec boule de glace & nappage chocolat	7,50 €
--	--------

Gaufres liegeoises artisanales

Sucre glace	6,00 €
-------------	--------

Avec nappage chocolat ou chantilly maison 6,80 €

Avec boule de glace	7,80 €
---------------------	--------

Avec boule de glace & chantilly maison	8,00 €
--	--------

Avec boule de glace & nappage chocolat	8,00 €
--	--------

Avec boule de glace, nappage au chocolat & chantilly maison 9,50 €

Carte petit déjeuner, snacking & desserts

Le Petit Déjeuner / The Breakfast		Tous les Jours / Every day		Coupes de glaces artisanales	
9h00 - 11h30 / 9am - 11:30 am				Artisan Ice Cream	
Café (expresso, double expresso, café au lait), chocolat chaud ou thé <i>Coffee (expresso, double expressso, coffee with milk), hot chocolate or tea</i> Croissant, chocolatine ou toasts beurrés avec confiture <i>Croissant, chocolatine or toast with butter and jam</i> Jus d’orange pressée ou pamplemousse pressé <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	14,80 €	Club Poulet (salade, mayonnaise, oeuf dur, tomate, terrine de poulet, bacon) <i>Club chicken (chicken, bacon, hard boiled egg, tomato, lettuce, mayonnaise)</i>	16,50 €	Crèmes glacées: Vanille Bourbon, chocolat Guanaja, caramel beurre salé, praliné, pistache, yaourt <i>Ice Cream: Vanilla, coffee, chocolate, salted caramel butter, yogurt, praline, pistachio</i>	
		Club Jambon Blanc - Fromage (salade, oeuf dur, mayonnaise, emmental, jambon) <i>Cooked ham club sandwich, hard boiled egg, emmental, lettuce, mayonnaise</i>	16,50 €	Sorbets: Fraise, framboise, cerise, mangue, citron, litchi, abricot, ananas <i>Sorbets: strawberry, raspberry, cherry, mango, lemon, litchi, apricot, pineapple</i>	
		Club Saumon (salade, mayonnaise, oeuf dur, concombre, saumon fumé) <i>Club smoked salmon, hard boiled egg, cucumber, lettuce, mayonnaise</i>	18,40 €		
		Quiche Lorraine Traditionnelle	16,50 €		
Le Petit Déjeuner à l'Anglaise / The English Breakfast		Quiche Végétarienne (tomates, courgettes, mozzarella, pesto) <i>Vegetarian quiche with tomatoes, zucchini, mozzarella, pesto</i>	16,80 €	La Coupe 2 boules / 2 <i>scoops</i>	
		Lasagne de poisson, parmesan, basilic, mesclun <i>Fish lasagna with parmesan, basilic, mixed salad</i>	18,70 €	La Coupe 3 boules / 3 <i>scoops</i>	
				Avec chantilly / with chantilly	
		Uniquement Week-end & Vacances / Only Weekends & Holidays			
Café (expresso, double expresso, café au lait), chocolat chaud ou thé <i>Coffee (expresso, double expressso, coffee with milk), hot chocolate or tea</i> Les oeufs bio au bacon <i>Bacon and bio eggs</i> Croissant, chocolatine ou toasts beurrés avec confiture <i>Croissant, chocolatine or toast with butter and jam</i> Jus d’orange pressée ou pamplemousse pressé <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	22,80 €	Croque Monsieur (jambon fermier, emmental, béchamel à la muscade, mesclun) <i>Farm ham, emmental, bechamel with nutmeg, mixed salad</i>	16,50 €	Café ou Chocolat Liégeois (glace café ou chocolat, chantilly, amandes effilées) <i>Coffee / chocolate ice cream, whipped cream, flaked almonds)</i>	
		Omelette aux oeufs bio, fines herbes, mesclun <i>Omelette of bio eggs, herbs, mixed salad</i>	13,80 €		
		Omelette aux oeufs bio, jambon de Pays, mesclun <i>Omelette of bio eggs, country ham, mixed salad</i>	15,30 €	Coupe Bellevue (glace cookies & chocolat, brisure de cookies, macaron, sauce chocolat) <i>Cookies & chocolate ice cream, cookies crumbs, chocolate sauce, whipped cream, macaron</i>	
		Cheese Burger, frites maison, mesclun (pain Bio, steak haché maison, fromage Ossau Iraty) <i>Cheese Burger with house fries, mixed salad</i>	21,80 €	Coupe Eugenie (sorbet framboise, litchi & mangue, chantilly, meringue & cranberry) <i>Raspberry, litchi & mango sorbet, whipped cream, meringue, cranberry</i>	
Bol de fromage blanc avec fruits frais ou granola <i>Bowl of white cheese with fresh fruits or granola</i> Les oeufs bio au bacon <i>Bacon and bio eggs</i> Omelette aux oeufs bio, fines herbes, salade mesclun <i>Omelette of bio eggs, herbs, mixed salad</i> Omelette aux oeufs bio, jambon du Pays, salade mesclun <i>Omelette of bio eggs, country ham, mixed salad</i>	11,00 €	Veggie Burger, frites maison, mesclun (pain Bio, galette de céréales, comté) <i>Vegetarian hamburger with house fries, cheese Comté, mixed salad</i>	21,80 €		
		Salade Eugenie (mesclun, pousse d’épinard, fèves vertes, haricots verts, pois gourmands, vinaigrette balsamique & noisettes, toast chèvre chaud) <i>Mixed salad, spinach shoots, broad beans, french peas, balsamic vinegar & nuts, goat cheese toast & honey</i>	22,80 €	Pêche Melba (glace vanille bourbon, pêche au sirop, chantilly, gelée de groseilles) <i>Vanilla ice cream, slices of peach with sirup, whipped cream, currant jam)</i>	
		Salade Bellevue (mesclun, pois gourmands, asperges, saumon fumé, crème à l’aneth) <i>Mixed salad, green peas, asparagus, smoked salmon, dill cream</i>	22,80 €	Poire Belle Hélène (glace vanille, poire williams au sirop, chantilly, amandes effilées, sauce chocolat) <i>Vanilla ice cream, pear William with syrup, whipped cream, flaked almonds, chocolate sauce</i>	
		Salade Miremont (mesclun, haricots verts, tomates, asperges, foie gras, magret fumé, mignons de pain) <i>Mixed salad, french beans, tomatoes, asparagus, foie gras, smoked duck breasst, pine nuts</i>	24,80 €	Les profiteroles (3 choux garnis, chantilly, amandes effilées, sauce chocolat) <i>3 garnished mini choux buns, whipped cream, flaked almonds, chocolate sauce)</i>	
Nos viennoiseries: Croissant, Chocolatine. Buns ou Pain aux raisins	3,40 €	Assiette de fromages et pate de coing <i>Cheese plate with quince paste</i>	21,00 €		
Prix nets & service compris					