

CAFÉ DU PROMENOIR

Parmentiers Hot dishes

Parmentier de boeuf 🍷🍷🍷 Beef Shepherd's Pie Effiloché de paleron de boeuf cuisson 12h, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, chapelure	18 €
Lasagnes végétariennes 🍷🍷🍷🌱🌱🌱 Vegetarian Lasagna Epinards, ricotta, sauce béchamel	17 €

Assiettes composées Composed plates

Atlantique 🍷🍷 Atlantic Trio de riz juste cuit, pavé de saumon grillé, bouquet d'aneth frais, crème citronnée	19 €
Maraichère* 🍷🌱🍷🌱🌱 Garden Vegetable* Duo de quinoa, jeunes pousses d'épinard, légumes anciens rôtis au four, sauce au yaourt grec ou sauce vegan	17 €
Rustique 🍷🌱 Rustic Lentilles noires, petit épeautre, betteraves juste cuites, feta de brebis, oignons rouges, pousse d'épinard, huile d'olive citronnée,crèmeuse, roquette fraîche, huile d'olive vierge extra, crème de balsamique	16 €

Quiches

Lorraine 🍷🍷🍷 Oeufs plein air, Emmental et jambon français	10 €
Saumon fumé & brocolis 🍷🍷🍷 Smoked Salmon & Broccoli Oeufs plein air, saumon fumé, brocolis	11 €
Bleu & oignons caramélisés 🍷🍷🍷🍷🍷 Blue Cheese & Caramelized Onions Oeufs plein air, Bleu d'Auvergne, airelles, oignons caramélisés	11 €

Salades Salads

Salade César 🍷🍷🍷🍷 Cesar Salad Coeurs de laitue, blancs de poulet fermier, tomates cerise, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, câpres, mayonnaise allégée	17 €
Salade niçoise 🍷🍷🍷🍷 Niçoise Salad Mesclun, tomates fraîches, radis, poivrons crus, émietté de thon, anchois, oeufs mollets, olives noires, huile d'olive au citron	16 €
Salade de homard 🍷 Lobster Salad Mâche fraîche, beaux morceaux de homard, avocat Haas, radis, graines de courge, vinaigrette aux agrumes	24 €

Incontournables Must-try items

Velouté de potiron* 🍷🌱🌱 Creamy Pumpkin Soup* Velouté crémeux de potiron et châtaignes	8 €
Velouté de poireaux 🍷🌱 Creamy Leek Soup Velouté crémeux de poireaux et pommes de terre	8 €
Paté croûte de la Maison Verot 🍷🍷🍷🍷🍷 Maison Verot Pâté en croûte Pâté en croute de canard aux olives de Kalamata de la Maison Verot	12 €

Sur le pouce On the go

Club poulet 🍷🍷🍷🍷 Chicken Club Sandwich Pain brioché façon club, tranches de filet de poulet, laitue iceberg, oeuf dur, câpres, mayonnaise	13 €
Croque Prince de Paris 🍷🍷🍷🍷 Prince de Paris Ham Croque Pain de mie artisanal snacké minute, jambon de Paris, compté affiné 12 mois, beurre Maison Bordier	13 €

Pour accompagner Sides

La Chips Française 🍷🌱🌱 French-Style Chips Simplement salée	4 €
Salade verte 🌱🌱 Green Salad Mélange de 3 salades (scarole, frisée coupée et chicorée rouge), vinaigrette	4 €

Desserts Desserts

Crumble aux pommes 🍷🍷🌱 Apple Crumble	6,5 €
Mousse au chocolat 🍷🍷🍷🌱 Chocolate Mousse	6,5 €
Flan parisien 🍷🍷🍷🌱 Parisian vanilla flan	7,5 €
Choux de la Maison Popelini 🍷🍷🍷🍷 Cream Puffs from Maison Popelini	5 €

Pause Sucrée All-day long sweets

Cannelé de Bordeaux 🍷🍷🍷🌱 3 €
Madeleine pur beurre 🍷🍷🍷🌱 4 €
Banana bread 🍷🍷🍷🍷🌱 5 €
Cookie aux airelles pécan chocolat 🍷🍷🍷🍷🍷🌱 4 €

Boissons fraîches Soft drinks

Eau Neuve 50cl	5 €
Badoit rouge 50cl	5 €
Charitea 33cl Green, black	6 €
Coca-Cola 50cl	5,5 €
Coca-Cola Zero 50cl	5,5 €
Jus de Fruits – Alain Milliat 20cl Orange Sicile, pêche des vignes, poire Williams, pomme reinette	5,5 €

Cave	12,5cl 75cl
Rouge - Terre basse Domaine Laballe	7 € 35 €
Rouge - Hautes côtes de Nuit Domaine Bonnardot	9 € 49 €
Blanc - Terre basse Domaine Laballe	7 € 35 €
Blanc – Petit Chablis Domaine Christophe Patrice	9 € 49 €
Rosé – Prieuré Sainte Marie Domaine la Martinette	7 € 34 €

Champagne	12,5 cl 75cl
“R” de Ruinart	22 € 110 €

Pression Beers

Blonde Demi Lager bottle 33cl	6 €
East IPA IPA bottle 33cl	6,5 €

Café Coffee

Expresso 8cl	3,5 €
Allongé Americano 18cl	4 €
Noisette Macchiato 10cl	4 €
Capuccino 18cl	5 €
Flat white 18cl	6 €

Thé Tea

Thé noir Black Tea 25cl	5 €
Thé vert Green Tea 25cl	5 €

Allergènes

 Veggie	 Vegan	 Porc	 Gluten	 Crustacés
Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait
Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux
Lupin	Mollusques			