

CAFÉ SUD

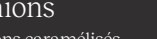
Parmentiers Hot dishes

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

Assiettes composées Composed plates

Atlantique 	19 €
Atlantic	
Trio de riz juste cuit, pavé de saumon grillé, bouquet d'aneth frais, crème citronnée	
Maraichère* 	17 €
Garden Vegetable*	
Duo de quinoa, jeunes pousses d'épinard, légumes anciens rôtis au four, sauce au yaourt grec ou sauce vegan	
Rustique 	16 €
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	

Quiches

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

Salades Salads

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

Incontournables Must-try items

Velouté de potiron* 	8 €
Creamy Pumpkin Soup*	
Velouté crémeux de potiron et châtaignes	
Velouté de poireaux 	8 €
Creamy Leek Soup	
Velouté crémeux de poireaux et pommes de terre	

Sur le pouce On the go

Club poulet 	13 €
Chicken Club Sandwich	
Pain brioché façon club, tranches de filet de poulet, laitue iceberg, oeuf dur, câpres, mayonnaise	

Pour accompagner Sides

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

Desserts Desserts

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

Pause Sucrée All-day long sweets

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

Boissons fraîches Soft drinks

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

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

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			