



DE 9H30
À 11H*

PETIT-DÉJEUNER

• BREAKFAST •

FROM 9:30 A.M.
TO 11 A.M.*

CROISSANT PUR BEURRE <i>ALL-BUTTER CROISSANT</i>	2,50€
PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE <i>ALL-BUTTER PAIN AU CHOCOLAT</i>	2,60€
TARTINE, BEURRE ET CONFITURE <i>SLICED BAGUETTE BREAD, BUTTER AND JAM</i>	3,50€

MENU PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST SET MENU

1 grande boisson chaude
+ 1 croissant ou pain au chocolat
+ 1 jus d'orange pressée 20cl
1 large hot drink
+ 1 croissant or pain au chocolat
+ 1 freshly squeezed orange juice 20cl

9,90€

MENU PETIT-DÉJEUNER COMPLET

FULL BREAKFAST SET MENU

1 grande boisson chaude + 1 croissant ou pain au chocolat
+ 1 tartine + 1 jus d'orange pressée 20cl
1 large hot drink + 1 croissant or pain au chocolat
+ 1 sliced baguette bread + 1 freshly squeezed orange juice 20cl

12,50€



TAPAS

• SHARING PLATTERS •

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

CHARCUTERIES AND CHEESES PLATE

Accompagnée de son beurre aromatisé maison / Served with homemade flavored butter

19,90€

TARAMA MAISON ET BLINIS <i>HOMEMADE TARAMA AND BLINIS</i>	8,50€
TERRINE CHÈVRE FRAIS POIVRON ROUGE  <i>FRESH GOAT CHEESE AND RED PEPPER TERRINE</i> <i>Coulis de pesto / Pesto coulis</i>	8,50€
CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU  <i>OVEN-BAKED RAW MILK CAMEMBERT</i> <i>Thym et noix / Thyme and walnuts</i>	12,50€

DESSERTS

• DESSERTS •



MAXI PROFITEROLES À PARTAGER (OU PAS!)

GIANT PROFITEROLES FOR SHARING (OR NOT!)

Profiteroles garnies de crème glacée vanille artisanale Mon Petit Glacier
et nappées de sauce chocolat maison

With artisanal vanilla ice cream Mon Petit Glacier and topped with homemade chocolate sauce

13,50€

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE MAISON

CREME BRULEE WITH VANILLA

7,50€

COUPE MELBA AU FRUIT DE SAISON

MELBA SUNDAE WITH SEASONAL FRUIT

Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées

Seasonal fruit, homemade whipped cream, and sliced almonds

8,00€

BLANC MANGER COCO MANGUE MAISON

HOMEMADE COCONUT AND MANGO DESSERT

8,50€

CAFÉ GOURMAND

COFFEE AND MINI-DESSERTS

Espresso accompagné de 3 douceurs

Espresso with 3 mini-desserts

11,50€

THÉ GOURMAND

TEA AND MINI-DESSERTS

Thé au choix accompagné de 3 douceurs

Choice of tea with 3 mini-desserts

12,50€

DE 15H
À 18H*

GOÛTER

• AFTERNOON SNACKS •

FROM 3 P.M.
TO 6 P.M.*

GAUFRE DE LIÈGE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON <i>LIÈGE WAFFLE WITH CHOCOLATE SAUCE AND HOMEMADE WHIPPED CREAM</i>	7,00€
GAUFRE DE LIÈGE, GLACE VANILLE ATISANALE ET SAUCE CARAMEL <i>LIÈGE WAFFLE, ARTISANAL VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SAUCE</i>	7,50€
GAUFRE DE LIÈGE, FRUITS ROUGES, CHANTILLY MAISON <i>LIÈGE WAFFLE, RED BERRIES AND HOMEMADE WHIPPED CREAM</i>	7,50€

BOISSONS FRAÎCHES

• COLD BEVERAGES •

EVIAN	50CL	4,50€	1L	6,50€
BADOIT VERTE <i>(Sparkling water)</i>	50CL	4,65€	1L	6,65€
BADOIT ROUGE <i>(Sparkling water)</i>	33CL	4,95€		
NECTAR D'ORANGE <i>Orange nectar</i>	25CL	4,95€		
JUS DE POMME <i>Apple juice</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ANANAS <i>Pineapple nectar</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ABRICOT <i>Apricot nectar</i>	25CL	4,95€		
JUS DE TOMATE <i>Tomato juice</i>	25CL	4,95€		
ORANGE PRESSÉE <i>Freshly squeezed orange juice</i>	20CL	5,00€	30CL	6,00€
CITRON PRESSÉ <i>Freshly squeezed lemon juice</i>	15CL	5,00€		
SOFTS		4,95€		
COCA COLA ORIGINAL 33CL, COCA COLA SANS SUCRE 33CL, ORANGINA 25CL, SPRITE 25CL , OASIS TROPICAL 25CL				
SCHWEPPES INDIAN TONIC 25CL, FUZETEA PÊCHE INTENSE 25CL				
DIABOLO <i>Lemonade with syrup</i>	33CL	4,80€		
SIROP À L'EAU <i>Water with syrup</i>	25CL	3,80€		
Supplément sirop / Extra syrup +1€				

CITRONNADE MAISON <i>Homemade Lemonade</i>	30CL	5,10€
THÉ GLACÉ MAISON <i>Homemade Iced tea</i>	30CL	5,10€
PÊCHE ABRICOT - PEACH APRICOT		

NOTRE CAFÉ EST
100% ARABICA

BOISSONS CHAUDES

• HOT DRINKS •

OUR COFFEE IS
100% ARABICA

LATTE VIENNOIS SAVEUR COOKIE

Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, crème fouettée et brisures de cookie
100% arabica latte, cookie flavor syrup, whipped cream and cookie chips

6,50€



LATTE VIENNOIS AU CARAMEL

Latte 100% arabica, sirop caramel, crème fouettée et sauce caramel
100% arabica latte, caramel syrup, whipped cream and caramel sauce

6,50€

	SIMPLE	DOUBLE
ESPRESSO <i>Espresso</i>	2,90€	4,50€
DÉCAFÉINÉ <i>Decaffeinated coffee</i>	2,90€	4,50€
CAFÉ ESPRESSO 100% ARABICA FAIR TRADE <i>Espresso coffee 100% fair trade arabica</i>	3,10€	4,90€
CAFÉ NOISETTE <i>Espresso with a dash of milk</i>	3,10€	
AMÉRICANO	3,80€	
CAFÉ GRAND CRÈME <i>Coffee with milk</i>	4,60€	
CAFÉ LATTE	4,95€	
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	4,95€	
CAFÉ VIENNOIS <i>Viennese coffee</i>	4,95€	
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	4,95€	
THÉS ET INFUSIONS COMPTOIR RICHARD	4,50€	
THÉS PARNEY FAIR TRADE	4,70€	
TEA & HERBAL TEA		
Demandez notre sélection - Ask for our selection		
CHOCOLAT CHAUD FAIR TRADE <i>Fair trade hot chocolate</i>	5,40€	
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Viennese chocolate</i>	5,95€	
IRISH COFFEE	8,90€	

APÉRITIFS

• APÉRITIFS •

KIR AU VIN BLANC 12CL	7,00€
Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche <i>White wine and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice</i>	
KIR AU CHAMPAGNE 12CL	11,00€
Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche <i>Champagne Vranken and blackcurrant, raspberry, blackberry or peach liquor choice</i>	
MARTINI BIANCO 5CL	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL	8,50€
RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS 4 CL	9,00€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL	9,50€
RHUM SANTA TERESA 1796 4CL	10,50€
Supplément soda / Extra soda +1€	

DIGESTIFS

• DIGESTIVES •

GET 27	4CL	8,00€
CALVADOS		8,00€
COGNAC MARTELL VSOP		10,50€

BIÈRES PRESSIONS

• DRAUGHT BEERS •

	25CL	50CL
HEINEKEN	4,95€	8,70€
PANACHÉ	4,95€	8,70€
MONACO	4,95€	8,70€
AFFLIGEM /	5,50€	9,10€
AFFLIGEM BLANCHE		
IPA LAGUNITAS	5,95€	9,50€
PICON	5,20€	8,90€

BIÈRES BOUTEILLES

• BOTTLES BEERS •

HEINEKEN 0.0	33CL	4,90€
SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEER		
DESPERADOS		7,30€
MORT SUBITE KRIEK		7,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

• ALCOHOL FREE COCKTAILS •

COCKTAIL FUN HOUSE

Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa
Sprite, apple juice and cotton candy syrup

5,95€

COCKTAIL DES PIRATES

Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine et fraises Tagada
Orange juice, pineapple juice and grenadine syrup and Tagada

5,95€



EXOTICO

Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruit de la passion et jus de citron vert
Pineapple juice, mango nectar, passion fruit puree and lime juice

8,50€

FRESH ME UP FRAMBOISE

Sirop de fleur de sureau, sirop de framboise, feuille de menthe, eau pétillante, fruits rouges et citron vert
Elder flower syrup, raspberry syrup, mint leaves, sparkling water, red berries, lime juice

8,50€

COCKTAILS ALCOOLISÉS

• COCKTAILS WITH ALCOHOL •

SPRITZ À LA FRANÇAISE

Lillet, tonic et sirop de pamplemousse
Lillet, tonic and grapefruit syrup

11,00€

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic
Bombay Sapphire gin, tonic, raspberries and basil

11,00€

DAIQUIRI FRAMBOISE

Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne
Bacardi rum, raspberries, lime juice and cane sugar

11,00€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer et citron frais
Vodka, ginger beer and fresh lemon

11,00€

SPRITZ SAINT GERMAIN

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron
Prosecco, Saint-Germain elderflower liqueur, sparkling water and lemon

12,50€

VINS

• WINES •

ROSÉS *ROSÉ WINES*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
IGP ILE DE BEAUTÉ, Corse, Costa Serena	7,00€		32,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, Lou by Peyrassol, BIO	7,50€		34,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, M de Minuty			42,00€

BLANCS *WHITE WINES*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, Bourgogne, LC by La Chablisienne	7,50€		34,00€
AOP ALSACE PINOT GRIS, Alsace , Le pinot de Jo H., BIO	7,00€		32,00€
AOP SANCERRE, Loire, La Vivandière	8,50€		38,00€
AOP CHABLIS Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»			41,00€
AOP POUILLY FUISSÉ, BOURGOGNE, LES VIEUX MURS			49,00€
AOP CONDRIEU, RHÔNE, GUIGAL			65,00€

ROUGES *RED WINES*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Valengnets	7,00€		32,00€
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Loire, Les Javeaux	7,50€	17,00€	34,00€
AOP BEAUMES DE VENISE, Rhône, Domaine de la Brune	8,50€		38,00€
AOP SAINT JOSEPH, Rhône, Guigal			49,00€
AOP SAINT EMILION GRAND CRU, Bordeaux, Barron de Boutisse			42,00€
AOP SAINT JULIEN, Bordeaux, Connetable de Talbot			57,00€
AOP BEAUNE DU CHÂTEAU 1 ^{ER} CRU, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			62,00€
AOP POMMARD, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			79,00€

CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

	12cl.	75cl.	150cl.
AOP BRUT, Vranken	11,00€	55,00€	
BRUT ROSÉ, Pommery	14,00€	79,00€	
BRUT EO, Tête de Cuvée Demoiselle Vranken		67,00€	99,00€
DIAMANT BLANC DE BLANC, Vranken		92,00€	
BLANC DE BLANC, Pommery			140,00€