

Les délices de la Ferme

-Bar & Restaurant-

COCKTAILS, ALCOOLS & BIÈRES / COCKTAILS, ALCOHOLS & BEERS

COCKTAILS

Martini Tonic (30cl)..... 12,00€

Martini, Schweppes Tonic et citron vert

Martini, Schweppes Tonic and lime

Apérol Spritz (30cl)..... 13,50€

Apérol, Prosecco Sartori et eau gazeuse

Apérol, Sartori Prosecco and sparkling water

Saint Germain Spritz (30cl) 13,50€

Saint Germain, Prosecco Sartori, eau gazeuse et citron vert

Saint Germain, Sartori Prosecco, sparkling water and lime

Banana'o (30cl)..... 12,00€

Vodka Eristoff, jus d'orange, nectar de banane et sirop de fraise

Vodka Eristoff, orange juice, banana nectar and strawberry syrup

Moscow Mule (30cl) 12,00€

Vodka Eristoff, Ginger beer et citron vert

Vodka Eristoff, Ginger beer and lime

Cuba Libre (30cl)..... 12,00€

Rhum Havana Club, Coca-Cola et citron vert

Havana Club rum, Coca-Cola and lime

Spicy mango (30cl)..... 12,00€

Rhum Havana Club, nectar de mangue, jus d'orange et sirop spicy mango

Havana Club rum, mango nectar, orange juice and spicy mango syrup

Mojito (30cl) 12,00€

Rhum Havana Club, eau gazeuse, citron vert, menthe et sucre cassonade

Havana Club rum, sparkling water, lime, mint and brown sugar

Gin Tonic (30cl) 12,00€

Gin Bombay original, Schweppes Indian Tonic et citron vert

Gin Bombay original, Schweppes Indian Tonic and lime

MOCKTAILS

Virgin Muscat (30cl).....8,90€

Jus de pomme, jus de raisin et sirop de fraise

Apple juice, grape juice and strawberry syrup

Virgin Banana'o (30cl).....8,90€

Nectar de banane, jus d'orange et sirop de fraise

Banana nectar, orange juice and strawberry syrup

Virgin Mojito (30cl).....8,90€

Eau gazeuse, menthe, citron vert et sucre cassonade

Sparkling water, lime, mint and brown sugar



ALCOOLS / ALCOHOLS

Armagnac VSOP Château Laubade (4cl) . 12,90€

Rhum Havana Club 3 ans (4cl) 9,00€

Gin Bombay original (4cl).....8,20€

Gin Hendrick's (4cl)..... 13,00€

Whisky Clan Campbell (4cl).....8,20€

Whisky Jack Daniel's old n°7 (4cl) 9,00€

Cognac Hennessy very special (4cl) 12,90€

Ricard (4cl)7,00€

Tequila José Cuervo (4cl) 8,20€

Bailey's original (6cl) 8,90€

Vodka Bélvédère organic (4cl) 13,50€

Get 27 (6cl) 8,20€

Martini Bianco, Rosso ou Extra Dry (8cl)...7,00€

Kir vin blanc / Kir white wine (12cl)..... 9,00€

Cassis, framboise, mûre ou pêche

Blackcurrant, raspberry, blackberry or peach

Kir royal (12cl)..... 12,00€

Cassis, framboise, mûre ou pêche

Blackcurrant, raspberry, blackberry or peach

BIÈRES / BEERS

25cl 50cl

Terrano IPA 6°2..... 5,90€ ... 10,50€

Bière pression / Draught beer

Terrano blonde 6°5..... 5,90€ ... 10,50€

Bière pression / Lager draught beer

Bière Picon 6,50€ ... 12,00€

Panaché..... 5,90€ ... 10,50€

Monaco..... 5,90€ ... 10,50€

Heineken zero (33cl) 8,00€



MENU DÉJEUNER (12h - 14h30)

LUNCH MENU (12 - 2.30pm)

1 quiche ou 1 croque au choix / 1 quiche or 1 croque of your choice

+ 1 tarte sucrée au choix / 1 sweet tart of your choice

sauf Tarte ganache framboise / except raspberry ganache one

+ 1 soft 25 ou 33cl au choix / 1 soft drink 25 or 33cl of your choice

sauf Limonade bio et hors supplément sirop / except Organic lemonade and without extra syrup

19,95€



QUICHES

Quiche lorraine (lard / bacon)..... 12,50€

Quiche saumon brocolis 13,50€

Salmon and broccoli quiche

Quiche chèvre tomate 13,50€

Goat cheese and tomato quiche

Quiche aux lardons de poulet 13,50€

Chicken bits quiche

Les quiches sont servies avec une salade verte

Quiches are served with a green salad



CROQUES

Croque Monsieur 11,50€

Jambon de Paris, emmental, béchamel

Ham, Emmental cheese, bechamel sauce

Croque Madame 14,00€

Jambon de Paris, emmental, béchamel, oeuf au plat

Ham, Emmental cheese, bechamel sauce, fried egg

Croque Brie de Meaux 14,50€

Brie de Meaux, miel, noix

Brie de Meaux cheese, honey, walnuts

Croque mozzarella 14,50€

Mozzarella, pesto, tomate, basilic, roquette

Mozzarella, pesto, tomato, basil, arugula

Les croques sont servies avec une salade verte

Croques are served with a green salad

À LA CARTE

Premium burger 22,00€

Steak haché race Limousine, emmental, lard, confit d'oignons, salade, tomate. Servi avec des frites

Limousin beef patty, Emmental cheese, bacon, onion confit, lettuce, tomato. Served with fries

Salade de chèvre chaud / Warm goat cheese salad 22,00€

Miel, pommes Pink Lady, concombre, salade, noix, vinaigrette

Honey, Pink Lady apple, cucumber, green salad, walnuts, vinaigrette

Cuisses de poulet Label rouge / Label rouge chicken legs 22,00€

Servies avec pommes de terre rôties, fenouil, courgette, tomate et jus de cuisson

Served with roasted potatoes, fennel, zucchini, tomatoes and cooking juice

Spaghetti bolognaise / Spaghetti bolognese 18,00€

Penne pesto 19,00€

Courgettes, tomates cerises, straciatella, parmesan râpé

Zucchini, cherry tomatoes, straciatella cheese, grated Parmesan

MENU ENFANT / KIDS MENU

Plat + dessert
Main course + dessert
9,95€

PLAT / MAIN COURSE

Spaghetti bolognaise /
ou Nuggets de poulet et frites
ou Croque monsieur (sans accompagnement)

Spaghetti bolognese
or Chicken nuggets and fries
or Ham and cheese toasted sandwich (without sides)

DESSERT

1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream of your choice



PLANCHES / BOARDS



Charcuterie / Cured meat 18,00€

Jambon de Paris, jambon cru, saucisson du domaine Abotia, saucisson à l'ail, pâté de campagne, rillettes
Ham, cured ham, domaine Abotia dry sausage, garlic sausage, country-style pâté, pork rillettes

Fromage / Cheese 18,00€

Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Comté AOC, crottin de chèvre, Saint-Nectaire laitier
Fourme d'Ambert blue cheese, Brie de Meaux, Comté (PDO cheese), goat cheese crottin, Saint-Nectaire

Mixte / Mixed 29,00€

Jambon de Paris, jambon cru, saucisson du domaine Abotia, saucisson à l'ail, pâté de campagne, rillettes, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Comté AOC, crottin de chèvre, Saint-Nectaire laitier
Ham, cured ham, domaine Abotia dry sausage, garlic sausage, country-style pâté, pork rillettes, Fourme d'Ambert blue cheese, Brie de Meaux, Comté (PDO cheese), goat cheese crottin, Saint-Nectaire

DESSERTS

TARTES / TARTS

Tarte au citron / Lemon tart 4,50€

Tarte ganache chocolat / Chocolate ganache tart 4,50€

Tarte aux pommes (gelée de groseilles, chantilly) / Apple tart (redcurrant jelly, whipped cream) 4,50€

Tarte aux fraises (crème pâtissière, menthe) / Strawberry tart (pastry cream, mint) 5,50€

Tarte ganache framboise (framboises, chantilly) / Raspberry ganache tart (raspberries, whipped cream) 9,50€

Coulant au chocolat, glace vanille / Chocolate cake, vanilla ice cream 10,50€

Planche de fruits frais, glace vanille / Fresh fruits platter, vanilla ice cream 10,50€

GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS

Une boule de glace / One scoop of ice cream 2,50€

Vanille de Madagascar, Café 100% arabica Colombie, Gianduja noisette, Tarte citron, Chocolat de Tanzanie, Stracciatella, Pistache de Sicile, Rhum ambré et raisins, Caramel au beurre salé ou Amarena coulis de griottines
Madagascar vanilla, 100% Colombian arabica coffee, Hazelnut gianduja, Lemon tart, Tanzania chocolate, Stracciatella, Sicilian pistachio, Amber rum and raisins, salted butter caramel or Amarena cherries with morello cherry coulis

Une boule de sorbet / One scoop of sorbet 2,50€

Mangue Alphonso, Framboise ou Pêche de vigne Coteaux du Lyonnais
Alphonso mango, Raspberry or Vine peach from Coteaux du Lyonnais

TOPPINGS

Au choix / One of your choice +1,50€

Sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, coulis de fruits exotiques, croquant, copeaux de chocolat, spéculoos concassé, noisettes brisées caramélisées, chantilly ou banane

Chocolate sauce, salted butter caramel sauce, red berry coulis, exotic fruit coulis, crunch topping, chocolate shavings, crushed speculoos biscuits, caramelized crushed hazelnuts, whipped cream or banana

Cerises bigarreaux amarena confites / Candied Amarena sweet cherries +2,00€

Fraises / Strawberries +3,00€

VINS / WINES

BLANC / WHITE

	14cl	75cl
Naturalys Chardonnay IGP Pays d'Oc bio / organic.....	7,00€	29,00€
Joseph Mellot Chant des Vignes Pouilly Fumé	41,00€	
Sancerre La Vivandière	46,00€	
Chablis Premier Cru Beauroy.....	78,00€	

ROSÉ

	14cl	75cl
Naturalys IGP Pays d'Oc bio / organic	7,00€	29,00€
Côte de Provence AOP M de Minuty.....	48,00€	

ROUGE / RED

	14cl	75cl
Naturalys Syrah IGP Pays d'Oc bio / organic	7,00€	29,00€
Grande sélection Pinot noir Antonin Rodet	7,00€	29,00€
Haut Médoc Cru Bourgeois Château Puy Castera.....	33,00€	
Ferraton Père et Fils La Matinière Crozes Hermitage	46,00€	
Saint Julien Aspirant de Beychevelle Saint-Emillion Grand Cru	85,00€	



BULLES / SPARKLING

	12cl	33cl	75cl
Cidre L'essentiel Ecusson bio.....	7,90€	19,00€	
<i>Un cidre demi-sec frais et fruité / A fresh and fruity semi-dry cider</i>			
Prosecco Sartori	8,50€	36,00€	
<i>Un vin pétillant frais et léger / A fresh and delicate sparkling wine</i>			
Champagne Nicolas Feuillatte.....	15,50€	89,50€	

OFFRE PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST OFFER

Commencez votre journée par un petit-déjeuner buffet savoureux et varié
au restaurant Les délices de la Ferme.

Réservation sur MyCP, au bar Les délices de la Ferme ou par téléphone

*Start your day with a tasty and varied buffet breakfast at Les délices de la Ferme restaurant.
Reservation can be made on MyCP, at Les délices de la Ferme bar or by phone*

+33 (0)1 64 18 50 47

Adulte / Adult 18,00€
Enfant / Child (3-11 ans / years) 11,00€

BOISSONS FRAÎCHES ET CHAUDES / COLD AND HOT DRINKS

EAUX / WATER 50cl 1L

Cristaline (still water)	3,00€
Evian (still water).....	4,90€ 6,50€
Badoit (sparkling water).....	4,90€ 6,50€

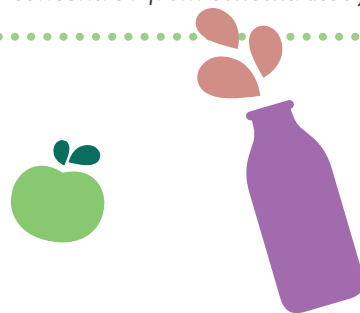
SOFTS / SOFT DRINKS 25cl 33cl

Sirop à l'eau / Syrup with water 3,90€.....	
Menthe, citron, fraise ou grenadine	
<i>Mint, lemon, strawberry or grenadine</i>	
Diabolo	4,90€
Menthe, citron, fraise ou grenadine	
<i>Mint, lemon, strawberry or grenadine</i>	
Oasis tropical	5,00€
Fanta Orange	5,00€
Fuzetea	5,00€
Pêche ou citron vert et menthe / Peach or Lime and mint	
Schweppes	5,00€
Agrumes ou Indian Tonic / Citrus or Indian Tonic	
Sprite	5,00€
Limonade Phenix / Lemonade ..	5,00€
Limonade bio / Organic Lemonade	6,10€
Citron vert, Fruit de la passion ou Ginger	
<i>Lime, Passion fruit or Ginger</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola zero	5,00€
Supplément sirop / Extra syrup	+1,00€
Menthe, citron, fraise ou grenadine	
<i>Mint, lemon, strawberry or grenadine</i>	

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Jus Granini / Juice Granini* (25cl).....	5,20€
Pomme, Tomate ou Fraise / Apple, Tomato or Strawberry	
Nectar Granini* (25cl).....	5,20€
Orange, Multifruit, Ananas, Banane ou Abricot	
<i>Orange, Multifruit, Pineapple, Banana or Apricot</i>	

* A base de jus concentré / from concentrated juice



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	2,90€
Noisette	3,50€
Double espresso	4,50€
Americano	4,00€
Latte	4,95€
Mocacchino	5,50€
Cappucino	5,50€
Latte macchiato	5,50€
Lait chaud / Hot milk (20cl)	3,00€
Chocolat chaud / Hot chocolate (20cl)	5,00€
Thé / Tea	4,90€

Supplément lait / Extra milk.....+1,00€

Prix net TTC en euros, service compris

Nous disposons d'un registre des allergènes présents dans nos produits, n'hésitez pas à vous rapprocher du personnel.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

28/04/2026

Net prices including VAT and service.

We keep an allergens register for all products, feel free to ask our staff.

Excessive drinking may damage your health, please drink responsibly