



# BARISTA

## Les Classiques

|                 |       |
|-----------------|-------|
| American Coffee | 2 €   |
| Espresso        | 2.5 € |
| Ristretto       | 2.5 € |
| Noisette        | 2.5 € |
| Double Espresso | 4 €   |
| Allongé         | 3 €   |
| Cappuccino      | 5 €   |
| Latté           | 5 €   |
| Thé             | 3 €   |
| Tea             |       |
| Chocolat Chaud  | 4 €   |
| Hot Chocolate   |       |
| Verre de lait   | 3 €   |
| Glass of Milk   |       |
| Pot De Lait     | 0.5 € |
| Milk Pot        |       |

## Les Glacés ~ Iced

|                  |
|------------------|
| Black Coffee     |
| Cappuccino       |
| Latté            |
| Chocolat au lait |
| Chocolate Milk   |
| 5 €              |

## Les Cafés Aromatisés ~ Flavoured Coffee

|                                 |
|---------------------------------|
| Vanille, Caramel, Moka Chocolat |
| Vanilla, Caramel or Mocha       |
| + 1 €                           |

*Option lait d'amandes*  
*Almond milk option*



VEGAN

+ 1 €

## JUS - JUICES



### Jus Frais Pressés

Orange, Pamplemousse

### Fresh Squeezed Juices

Orange, Grapefruit

6 €

### Jus 100% Fruits

Orange, Ananas, Mangue, Pomme, Cranberry, Passion, Goyave,  
Tomate

### 100% Fruit Juices

Orange, Pineapple, Mango, Apple, Cranberry, Guava, Tomato

4 €

**En cas d'allergies, merci de demander le menu des Allergènes**

**In Case of Allergies, please ask for Allergens Menu**



# MORNING COKTAILS

Coupe de Laurent Perrier

Laurent Perrier Champagne Glass

12 €

Coupe de Prosecco

Prosecco Glass

10 €

**Mimosa**

Prosecco, Jus d'orange ou Pamplemousse

Frais

Prosecco, Fresh orange or Grapefruit

Juice

12 €

**Bloody Mary**

Vodka, Jus de Tomate Épicé

Vodka, Spiced Tomato Juice

12 €

**Screwdriver**

Vodka, Jus d'orange Frais

Vodka, Fresh Orange Juice

12 €

**Paloma**

Tequila, Pamplemousse, Jus de Citron, Sucre,

Eau Pétillante

Tequila, Grapefruit, Lime, Sugar, Club Soda

12 €

**Expresso Martini**

Vodka, Liqueur de Café, Expresso

Vodka, Coffee Liquor, Expresso

12 €

**Irish coffee**

Expresso, Jameson Whiskey, Sucre, Chantilly

Expresso, Jameson whiskey, Simple Syrup,

Whipped Cream

12 €

**Bellini**

Prosecco, Crème de Pêche

Prosecco, Peach Schnaps

12 €

**French 75**

Prosecco, Gin, Jus de Citron, Sucre

Prosecco, Gin, Lime, Sugar

12 €

**Apérol spritz**

Prosecco, Apérol, Club Soda

12 €

**Hugo Spritz**

Prosecco, Saint-Germain, Menthe, Citron

Vert, Eau Pétillante

Prosecco, St germain, Mint, Lime, Club

Soda

14 €



# PASTRIE'S

Tartines de Pain Grillées, Beurre, Confiture

Toasted Bread, Butter, Jam

2,5 €

Gluten Free Option + 2 € 

English Muffin Toasté, Beurre, Confiture

Toasted English Muffin, Butter, Jam

3 €

Croissant

Plain Croissant

3 €

Pain au Chocolat

Chocolate Croissant

3 €

Brioche Perdue

French Toast

9 €

## PANCAKES & FRUIT



Sirop D'Érable

Maple Syrup

6 €

Confiture

Jam

6 €

Nutella

8 €

Caramel Beurre Salé

Salted Butter Caramel

8 €

Banane & Nutella

Banana & Nutella

10 €

Banane & Caramel Beurre Salé

Banana & Salted Butter Caramel

10 €

Salade de Fruits Frais

Fresh Fruit Salad

9 €

Suppl. Chantilly ~ Add Whipped Cream + 1 €

## FORMULE

### Le French

Un Jus d'Orange ou Pamplemousse Pressé  
Un Café Américain, Thé, Chocolat Chaud ou Verre de Lait  
Croissant ou Pain au Chocolat  
Tartine de Pain Grillé  
Beurre & Confiture ou Miel  
Salade de Fruits

One Fresh Orange or Grapefruit Juice  
One Coffee, Tea, Hot Chocolate or Glass of Milk  
Croissant or Chocolate Croissant  
Grilled Toast  
Butter & Confiture or Honey  
Fruit Salad  
14 €



VEGGIE



GLUTEN FREE



# SUNSET BOWLS

## Tropical Bowl

Fromage blanc , Granola, Mangue, Ananas, Passion Fraiche et Miel  
Yogurt, Granola, Mango, Pineapple, Fresh Passion Fruit & Honey  
14 €

## Healty Bowl



VEGAN

Pudding de Graines de Chia au Lait Végétal, Fruits Rouges, Kiwi, Granola  
Chia Seeds Pudding with Vegan Milk, Red Berries, Kiwi, Granola  
14 €

## LES OEUFs - EGGS

### Omelette, Brouillés ou Œufs au Plat

~ Servis avec Pommes de Terres Sautées et Bacon

### Omelet, Scrambled or Sunny Side Up

~ Served with Potatoes and Bacon

Nature ~ Plain

7 €

Jambon ~ Ham

8 €

Emmental ~ Cheese

8 €

Saumon ~ Salmon

12 €

Regular

Jambon & Emmental ~ Ham & Emmental Cheese

10 €

Surf & Turf

Saumon & Chèvre Frais ~ Salmon & Goat Cheese

14 €

Veggies

Épinards, Tomates, Oignons ~ Spinach, Tomatoes & Onions

10 €



VEGGIE



GLUTEN FREE



## TARTINES

### Cherry Toast

Pain de Compagne Grillé, Tomates Cerises, Oeufs pochés, Fêta, Roquette & Balsamique réduit

Grilled Country Bread, Cherry Tomatoes, Poached Eggs, Fêta Cheese, Arugula and Balsamic

15 €

### Greeny Toast

Pain de Compagne Grillé, Saumon Fumé, Purée d'Avocat, Roquette & Graines de Sarrasin

Grilled Country Bread, Smoked Salmon, Mashed Avocado, Arugula & Buckwheat Seeds

16 €

Gluten Free Option + 2 € 

## SAVORY CREPES



### Les Galettes au Sarrasin ~ Buckwheat Savory Crepes

Regular ~12 €

Jambon & Emmental ~ Ham & Emmental Cheese

Goat Cheese ~ 12 €

Chèvre Frais, Miel & Amandes ~ Goat cheese, Honey & Almonds

Complète ~ 14 €

Jambon, Oeuf & Emmental ~ Ham, Egg & Cheese

Veggies ~ 13 € 

Epinards, Tomates, Oignons, Emmental

Spinach, Tomatoes, Onions, Emmental Cheese



VEGGIE



GLUTEN FREE



# ENGLISH MUFFIN'S

## The Croq' Morning

Oeufs Brouillés, Cheddar, Bacon

Scrambled Eggs, Cheddar, Bacon

15 €

## Benedict's

Oeufs Pochés, Muffin, Sauce Hollandaise Crémeuse

Poached Eggs, English Muffin, Creamy Hollandaise Sauce

Végé ~ Veggie 13 € 

Jambon ~ Ham 15 €

Saumon ~ Salmon 17 €

Oeufs Florentines (Avec Épinards) + 1 €

Make it a Florentine (With Spinach) + 1 €

## ADD YOUR EXTRA

Bacon

4 €

Emmental

2 €

Jambon

Ham

3 €

Cheddar

2 €

Saumon

Salmon

6 €

Chèvre

Goat Cheese

3 €

Pommes de Terre

Potatoes

4 €



VEGGIE



GLUTEN FREE