

L'idéal

DANS VOTRE ASSIETTE

— *la carte* —



Aperitifs & Boissons

COCKTAILS

LONG DRINK ENTRE 15 ET 20cL

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

MOJITO

Rhum Havana 3, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

MOJITO FRAISE

Rhum Havana 3, citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre roux, Perrier

PIÑA COLADA

Rhum Havana 3, crème de coco, jus d'ananas

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, Perrier

SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur de Saint-Germain, prosecco, Perrier

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, sucre de canne, citron vert

MOJITO ROYAL

Rhum Havana 3, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne

APÉRITIFS

VERRE 5cL

MARTINI - Martini blanc 5€

RICARD 5€

PERROQUET - Ricard avec menthe 6€

KIR - Cassis, mûre, pêche 6€

KIR ROYAL - Cassis, mûre, pêche 10€

BALLANTINE'S 9€

GIN TONIC 10€

VODKA REDBULL 10€

JACK DANIEL'S COCA 10€

WHISKY JAPONAIS 10€

BLENDED SUNTORY TOKI

10€

12€

MOCKTAILS

SANS ALCOOLS

8€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

VIRGIN MOJITO FRAISE

Citron vert, menthe fraîche, jus de fraise, sucre roux, Perrier

VIRGIN PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

L'ANTIDOTE

Boisson incroyable aux bulles légères avec raisin, pomme, infusion de 15 plantes

SOFTS

SIROP À L'EAU 3,50€

menthe, grenadine, pêche - 33cl

DIABOLO 4€

menthe, grenadine, pêche - 33cl

JUS D'ORANGE pressé minute - 28cl 5€

COCA-COLA / ZÉRO - 33cl 4,50€

LIPTON ICE TEA - 25cl 4,50€

REDBULL - 25cl 4,50€

SCHWEPPES TONIC - 25cl 4,50€

EAUX

	50cl	1L
EVIAN	2,50€	4€
BADOIT	3,50€	6€

La Cave

LES ROUGES

PINOT NOIR

"La Petit Perrière" Domaine Saget
Loire, 100% Pinot noir

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐟 🐷 🐔

CONFIDENCE

Domaine Fond Croze
Rhône - Syrah, Grenache

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷

GAMAY

Domaine Octavie
Loire, 100% Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🐷 🐔 🐷

NERO D'AVOLA

Domaine Fina
Italie, 100% Nero d'Avola

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🐷 🐷

BROUILLY

Domaine du Petit Pérou, AOC
Beaujolais, 100% Gamay

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🐷 🐔 🐷

MONTEPULCIANO

Domaine Torri
Italie, 100% Montepulciano

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🐷 🐷 🐷

15cl 🍷 75cl 🍷

18,50€

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Haut-Peyrat, AOC
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷 🐔

CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Alexandrins, AOC
Rhône, 100% Syrah

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷 🐔

SAINT-ESTÈPHE

Château Beau site, AOP
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷 🐔

MERCUREY

Domaine Meix-Foulot
Bourgogne, 100% Pinot noir

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷 🐔

SAINT-JOSEPH

Domaine Les Alexandrins, AOC
Rhône, 100% Syrah

Tanin 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐷 🐷 🐔

LES CHAMPAGNES

VEUVE PELLETIER

Champagne AOP

RUINART BRUT

Champagne AOP

15cl 🍷 75cl 🍷

7,50€ 37,50€

8€ 40€

10,50€ 52,50€

65€

70€

15cl 🍷 75cl 🍷

9€ 49€

90€

La Cave

LES BLANCS



SAUVIGNON

"La Petit Perrière" Domaine Saget
Loire, 100% Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🐟 🍷 🍷

16,50€

VIN DE FRANCE VIOGNIER

"Tamdem" Domaine Réthoré, IGP
Loire, 100% Viognier

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🐟 🍷 🍷

25€

CHARDONNAY

Domaine Cizeron, IGP
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🐟 🍷 🍷

25€

MONBAZILLAC

Domaine Grandjeaulière
Bordeaux - Sauvignon Blanc, Sémillon

Mœlleux 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷

5,60€

28€

BEAUJOLAIS

Domaine du Petit Pérou, AOC
Beaujolais, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

6€

30€

VIN DE FRANCE LANGUEDOC

"Les Préjugés" Domaine Ventenac, AOP
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

6,30€

21,50€

LE P'TIT CHABLIS

Domaine Lavantureux, AOC
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

8,60€

43€

MACON BUISSIÈRES

"Les Chais Letourneau" Domaine de la garenne, AOC
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷

44€

LES ROSÉS



P'TIT FERRET

Château Bozelle, IGP Atlantique
Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

5,20€

26€

VIN DE FRANCE VALLÉE DU RHÔNE

"Liberty'Nages" Château de Nage, AOC
Rhône - Syrah, Grenache, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

30€

LUBERON

"Petula" Domaine Marrenon, AOP
Rhône, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

31,50€

LANGUEDOC ROUSSILLON

"Argali" Domaine Puech-Haut, IGP
Languedoc Roussillon, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

35€

MIRAVAL

"Cuvée Brad Pitt & Angéline Jolie"
Château Miraval, AOP
Provence, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

10€

50€

MINUTY

"Cuvée Prestige" Domaine Minuty, AOP
Provence - Syrah, Grenache, Sinsault, Tibouren

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

10,50€

52,50€

BIÈRES

25cl | 50cl

AFFLIGEM blanche

AFFLIGEM blonde

DESPERADOS

PANACHÉ

MONACO

3,50€

7€

SUPER BOCK - 33cl

TSINGTAO - 33cl

CHOUFFE - 33cl

NINKASI IPA - 33cl

4€

4€

5€

5€

Entrées, À partager & Salades

ENTRÉES

AVOCAT VINAIGRETTE

1/2 avocat et sa vinaigrette d'été

6€

TOMATE BURRATA

Tomates cerises, Burrata*, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique

9€

JAMBON DE PAYS ET MELON

9€

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, beurre demi-sel, 1/4 de citron et pains pitas* faits maison et cuit dans notre four à pizza

12€

À PARTAGER

16€

FINGER FOOD

3 onions rings, 3 sticks mozzarella, 3 jalapenos* cheddar, 3 sticks cheddar, guacamole, sauce sweet* chili, sauce barbecue

PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries : jambon cru, salami de Milan, coppa et de fromages : brie, emmental

ASSIETTE DE MEZZE

Tapenade d'olives de Kalamata*, délice de poivrons confits, tzatziki*, houmous*, 3 pains pitas* faits maison et cuits dans notre four à pizza

SALADES 🍴

SALADE CÉSAR

Filet de poulet pané maison, parmesan reggiano DOP*, salade fraîche de saison, tomates cerises, gressin, sauce pesto, sauce américaine César

17€

SALADE JAMBON MELON

Melon, jambon de pays, salade fraîche de saison, crème de balsamique

18€

SALADE SAUMON

1 tranche de saumon grillé sur plancha, saumon fumé, salade fraîche de saison, avocat, tomates cerises, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, 1/4t citron

19€

Cuisine Italienne

PIZZAS ☺

MARGHERITA

10€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano DOP*, basilic frais

CHORIZO

12€
Sauce tomate maison, chorizo doux, mozzarella fior di latte*, olives noires, basilic frais

CHÈVRE MIEL

12€
Base crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte*, miel

CARBONARA

12€
Base crème, mozzarella fior di latte*, lardons fumés, oignons

REGINA

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, champignons de Paris frais, jambon blanc fraîchement découpé, parmesan reggiano DOP*, œuf, basilic frais

BURRATA

13€
Base crème, burrata*, jambon blanc, tomates confites et basilic frais

QUATRE FROMAGES

13€
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte*, provolone*, taleggio* et basilic frais

KEBAB

13€
Base sauce blanche maison, lamelles de veau et dinde rôties sur broche, oignons, herbes fraîches

POULET CURRY

13€
Base crème et curry, mozzarella fior di latte*, poulet mariné au curry, persil

PARMA

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon de pays, olives noires italiennes, crème de balsamique

ORIENTALE

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, merguez, poivrons, olives noires italiennes, œuf

CAMPIONE

13€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, viande hachée, poivrons, olives noires italiennes, œuf

MONTAGNARDE

15€
Base crème fraîche, mozzarella fior di latte*, lardons fumés, raclette, rösti*, oignons, herbes fraîches

SAUMON

16€
Base crème, mozzarella fior di latte*, lamelles de saumon fumé, 1/4 de citron jaune

TRUFFE

18€
Base crème et crème de truffe, mozzarella fior di latte*, brisures de truffe

SUPLÉMENTS

• Champignon	1€	• Burrata	3€
• Olive noire	1€	• Chorizo	3€
• Œuf	2€	• Viande kebab	3€
• Mozzarella	2€	• Jambon blanc	3€

PÂTES FAITES MAISON ☺

Variété de pâtes fraîches selon l'inspi du chef et sauces faites maison

DU CHEF

12€
Sauce tomate mijotée à feu doux pendant 4h, burrata, olives noires italiennes et basilic frais

PESTO

12€
Sauce pesto maison, burrata et basilic frais

CARBONARA

13€
Crème de parmesan reggiano DOP* avec un jaune d'œuf, lardons fumés grillés

PARMESAN

14€
Crème de parmesan reggiano DOP* et copeaux de parmesan

TRUFFE

18€
Crème de truffe noire et brisures de truffe

SUGGESTION DU CHEF

3€

Ajoutez une burrata fraîche livrée directement d'Italie et son cœur de stracciatella généreux

Burgers

BURGERS ☞

JE CHOISIS ENTRE UN STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE OU UN POULET PANÉ MAISON, POUR UN BURGER IDÉAL !

LE CLASSIQUE

Bun aux graines, ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade fraîche, tomates

15€

L'ITALIEN

Bun aux graines, sauce tomate, taleggio*, pesto, salade fraîche

17€

LE MEXICAIN

Bun aux graines, sauce salsa, cheddar, guacamole, chips tortilla, salade fraîche

17€

LE CRISPY BACON ORIGINAL

Bun aux graines, beurre de cacahuète, emmental, ketchup, oignons confits, bacon, salade fraîche, sauce barbecue

18€

LE MONTAGNARD

Bun aux graines, sauce ketchup, fromage raclette au lait cru, lardons fumés, rösti*, salade fraîche, oignons confits, tomates, cornichons

20€

LE DOUBLE BLACK ANGUS

Bun aux graines, sauce secrète, 2 steaks hachés Black Angus de 150g chacun, emmental, oignons confits, salade fraîche, tomates

21€

LE TRUFFE

Bun aux graines, mayonnaise moutarde truffée, brie, brisures de truffe, salade fraîche

22€

JE CHOISIS :

MA CUISSON

- Bleu
- Saignant
- À point
- Bien cuit

MON ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce ☞
- Riz vinaigré
- Salade fraîche

MA SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre ☞
- Sauce ketchup, mayonnaise, BBQ, algérienne, andalouse, samourai
- Sauce blanche ☞
- Sauce cheddar
- Sauce harissa

SUPPLÉMENTS

- | | | | |
|--------------------|----|---------------|----|
| • Sauce | 1€ | • Burrata | 3€ |
| • Tranche de bacon | 1€ | • Steak | 4€ |
| • Accompagnement | 2€ | • Poulet pané | 4€ |
| • Œuf au plat | 2€ | | |

Cuisine Traditionnelle

PLATS

SAUMON GRILLÉ AU NATUREL

2 tranches de saumon grillées sur plancha, sauce tzatziki*

25€

POULPE GRILLÉ

Poulpe cuit à basse température puis grillé sur plancha pour les vrais gourmands, environ 260g ! Sauce tzatziki*

35€

KEBAB PREMIUM - En assiette ou sandwich

Fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, pain Puccia maison, oignons rouges, choux rouges et herbes fraîches finement émincés, sauce blanche maison

15€

CARPACCIO DE BOEUF

140g de carpaccio de boeuf mariné, olives noires, copeaux de parmesan, coupelle de pesto, 1/4 de citron
Suggestion du chef : ajoutez une burrata pour un carpaccio idéal (+3€)

18€

2 BROCHETTES FILET DE BOEUF

Environ 180g de viande, poivrons rouges, poivrons verts, oignons blancs

25€

BAVETTE BLACK ANGUS

Environ 170g, origine USA de la maison Metzger. Le meilleur du Black Angus américain premium certifié. Reconnue pour son persillage et sa tendreté, une expérience gustative que vous aurez du mal à oublier !

29€

TARTARES 🍴 AVEC ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF NATURE

200g de bœuf non préparé.

Composez selon vos goûts : câpres, oignons rouges, cornichons, persil, jaune d'œuf frais

20€

TARTARE DE BOEUF FAÇON ITALIENNE

Possibilité aller-retour

200g de bœuf, agrémenté de câpres, oignons rouges, parmesan reggiano DOP*, pesto, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, crème balsamique

22€

TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ

Saumon émincé, avocat, graines de sésame, menthe fraîche, coriandre, sauce soja

27€

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites
- Purée de patate douce 🍴
- Riz vinaigré
- Salade fraîche

Cuisine Asiatique

PLATEAUX ㊦



P06 KURE **12€**
13 pcs
8 makis avocat,
5 californias rolls saumon
avocat enrobés de saumon



P08 NARA **8,50€**
8 pcs
8 californias rolls saumon
avocat, enrobés de saumon



P09 OSAKA **17€**
10 pcs
5 yuris*
5 sabotens*



P10 OTSU **12€**
18 pcs
6 makis neige avocat,
6 makis neige saumon,
6 makis neige cheese
enrobés de saumon fumé



P12 SUITA **11€**
12 pcs
4 californias saumon avocat,
4 californias crevettes
tempura*, salade,
4 californias thon cuit,
avocat, mayonnaise



P13 SAPPORO **13€**
12 pcs
3 makis saumon
3 makis avocat
3 makis saumon cuit
3 makis thon albacore



P15 YATOMI **13€**
13 pcs
5 rolls crevettes tempura*,
avocat
4 californias poulet pané, avocat
4 californias saumon cuit, avocat



P16 NAGOYA **14,50€**
13 pcs
6 makis thon albacore
4 californias thon albacore,
avocat
3 sashimis de thon albacore



P17 NAGANO **9,50€**
12 pcs
4 californias poulet pané, avocat
4 spring makis avocat, saumon
4 spring makis saumon cuit,
avocat



P18 OGA **13€**
12 pcs
3 sashimis saumon
4 makis saumon cheese
3 nigiris saumon

Cuisine Asiatique

POKE BOWLS 🍣



VEGGIE 13,50€
Riz vinaigré, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, avocat, salade



POULET PANÉ 14,50€
Riz vinaigré, avocat, salade fraîche de saison, edamame*, oignons rouges, cébette thai, poulet pané



KEBAB 15,50€
Riz vinaigré, fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, avocat, oignons rouges, salade, edamame*



THON ALBACORE 17€
Riz vinaigré, thon albacore, avocat, ananas, salade, graines de sésames



BOEUF 17€
Riz vinaigré, lamelles de boeuf, avocat, carottes, concombre, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, salade, oignons frits, graines de sésame



HAWAÏEN 17€
Riz vinaigré, saumon frais, avocat, ananas et graines de sésames



SAUMON 17,50€
Riz vinaigré, saumon frais, carottes, concombres, poivrons, menthe, coriandre, edamame*, avocat, salade



SPRING BOWL 17,50€
Riz vinaigré, saumon frais, feta, avocat, salade fraîche de saison, noix de cajou, graines de sésame, cébette thai

NIGIRIS 🍣 11€



P01 AKITA 6 pcs
Nigiris saumon, graines de sésame, sauce andalouse, oignons frits



P02 AOMORI 6 pcs
Nigiris saumon



P14 AISAI 6 pcs
3 nigiris saumon
3 nigiris thon albacore



P19 KASHIWA 11€
6 sashimis saumon 6 pcs

SASHIMI 🍣

Cuisine Asiatique

LES INCONTOURNABLES



YAKITORI BOEUF FROMAGE  7,50€

2 pièces, brochette de bœuf et fromage, sauce teriyaki, graines de sésame



TEMPURA CREVETTES* 6€

4 pièces, sauce chili



YAKITORI SAUMON  8,50€

2 pièces, brochette de saumon cuit, sauce teriyaki, graines de sésame



NEM POULET 7,50€

4 pièces, sauce nem



GYOZA VEGGIE 6€

6 pièces, sauce chili



RIZ VINAIGRÉ 2€



GYOZA POULET 7,50€

6 pièces, sauce chili

Les + de L'Idéal

POUR LES PETITS GOURMANDS

un menu à personnaliser, pour les enfants de moins de 11 ans

12€

JE CHOISIS :

BOISSON - 25cl Sirop au choix : *grenadine, menthe ou pêche*

MON PLAT ☺

STEAK HACHÉ

FILET DE POULET FAÇON TENDERS

CHEESEBURGER MAISON

Pain burger fait maison, ketchup, viande hachée minute, tomate et cheddar

PIZZA BAMBINO

Base tomate, jambon blanc, fromage

MON ACCOMPAGNEMENT

PORTION DE FRITES

PURÉE DE PATATE DOUCE ☺

RIZ VINAIGRÉ

SALADE FRAÎCHE

MON DESSERT

BROWNIE NOIX DE PÉCAN

COUPETTE DE FRUITS FRAIS

1 BOULE DE GLACE

Parmi les choix suivants : vanille, fraise, chocolat



Le Brunch À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES

35€ par personne

Âge de l'enfant en euro(s) jusqu'à 11 ans compris

1^{ER} SERVICE : 11H30 - 13H30

2^{EME} SERVICE : 14H - 16H

RÉSERVATION SUR LE SITE INTERNET

www.lidealdesgourmands.com

Desserts & Digestifs

DESSERTS

COUPE DE FRAISES FRAICHES

Fraises fraîchement coupées accompagnées de sa chantilly

10€

COUPE DE FRUITS

Fruits frais coupés : melon, fraise, ananas, accompagnés de sa chantilly

10€

LE NUAGE ☺

Biscuit vanille façon cake, croustillant chocolat blanc vanille et fleur de sel, crémeux intense vanille et mousse vanille

10€

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ☺

Crème brulée maison infusée à froid à la fève de Tonka

10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ☺

Moelleux au chocolat maison au cœur coulant accompagné de sa boule de glace vanille

11€

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS ☺

Biscuit cuillère, mascarpone, nappage nutella et morceaux de speculoos

12€

CAFÉ OU THÉ MOCHIS GLACÉS GOURMAND

Composé de 3 mochis, parfum au choix : chocolat, mangue, tropical, vanille

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

12€

CHAMPAGNE GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

18€

Pour toute autre boisson chaude dans nos gourmands, supplément d'1€

BOISSONS CHAUDES

THÉ DAMMANN

Thé vert Sancha Kashiwagi : notes végétales et légèrement iodées
Thé vert jasmin, Thé vert menthe,
Thé blanc orange cannelle, Thé noir Darjeeling,
Thé noir Earl Grey

2,99€

INFUSION ET TISANE

Tisane Dammann Bali : mélange des arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose
Rooibos bio, Rooibos Kalahari : saveur subtile et naturelle d'orange sanguine et de citron
Bio secret d'hiver : mélange de thym, romarin, fenouil, sauge, ortie et menthe douce

2,99€

LUNGO

2€

ESPRESSO

2,50€

RISTRETTO

2,50€

DÉCAFÉINÉ

2,50€

CAFÉ NOISETTE

2,50€

DOUBLE ESPRESSO

4€

CAPPUCCINO

4€

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA

4€

DIGESTIFS

GET 27

8€

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA

9€

RHUM ARRANGÉ passion vanille

9€

CALVADOS

10€

JACK DANIEL'S TENNESSEE

10€

WHISKY JAPONAIS BLENDED SUNTORY TOKI

10€