



Bienvenue !

Profiter de cet espace cosy et convivial pour déguster nos spécialités tout au long de la journée.

Pour bien commencer

| Gourmandises matinales

Viennoiseries

A l'unité 2€

Le panier de 4 viennoiseries 6€

Le café parisien 12€

Panier de 4 viennoiseries

Boisson chaude

Jus de fruits frais (*orange ou pamplemousse*)

La baguette parisienne 12€

Baguette, Beurre et confitures

Boisson chaude

Jus de fruits frais (*orange ou pamplemousse*)

| Jus de fruits frais et nectars

Jus de fruits frais 25cl	6€
Orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits et nectars 25cl	5€
Tomate, ananas, cranberry, pomme, banane, passion...	

| Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3€
Double expresso, Double Décaféiné	4,50€
Cappuccino, Latte macchiato	4,50€
Chocolat chaud	6€

| Cafés signatures 8,50 €

Volupté : Café, noisette, vanille, lait, noisettes grillées

Gourmand : Café, Lait , crème Chantilly, chocolat blanc, guimauves

Festif : Café, caramel, mousse de lait chaud, pop-corn

Choco-cookie Macchiato : Café, sirop de chocolat-cookie,
pâte à tartiner chocolat

Chaï Café : Thé Chaï, lait, sirop de thé chaï

Nespresso réveil tonique : Café, muesli, caramel, mousse de lait

| Thés et infusions

5,50 €

Sélection de thés et infusions par Dammann Frères

LES THÉS

Ceylan

*Thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond.
Un thé à la belle liqueur ambrée pouvant être apprécié à tout moment de la journée*

Darjeeling

Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre

Gunpowder

Thé vif et astringent, offrant une tasse fraîche et désaltérante

Thé vert jasmin

Ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche

4 fruits rouges

Thé mêlant les arômes cerise, fraise, framboise et groseille dans une composition irrésistiblement fruitée

Thé vert Oriental

Thé vert aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois

Smokey Lapsang

Thé au goût fumé le plus doux, transcription de la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong

Douchka

Thé noir aromatisé aux huiles essentielles d'agrumes

Jardin bleu

Mélange de thés noirs aromatisé aux délicieux parfums de rhubarbe, de fraise et de fraise des bois

LES INFUSIONS

Verveine

La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné

Camomille

Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas

Tilleul

Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté

Infusion Rooibos Citrus

Infusion aux huiles essentielles de citron vert, de clémentine et d'orange sanguine, aux arômes de kola, aux écorces d'orange et aux fleurs d'hélianthe

Pour plus de gourmandise

| Planchettes

Charcuterie

16€

Jambon forêt noire, gendarme de la forêt noire, mini pâté en croûte, rosette de Lyon, cervelas

Accompagnée de cornichons, tomates séchées et moutarde

Fromage

16€

Munster AOP, sainte-maure de Touraine AOP, comté AOP

Accompagnée de confiture de figues

Mixte

18€

Jambon forêt noire, mini pâté en croûte, cervelas, munster AOP, comté AOP

Accompagnée de cornichons, tomates séchées, moutarde et confiture de figues

Toutes nos planchettes sont proposées avec une sélection de pain de l'artisan meunier du Moulin Kircher et du beurre d'Isigny

| Bières

Pressions

25cl

50cl

Heineken

4€

7€

Lagunitas IPA

5€

8€

Picon

5€

8€

Panaché, Monaco

4€

7€

Bouteilles

Heineken 0,0, Déspérados 33cl	5,50 €
Corona Extra 35,5cl	5,50 €

| Vins au verre

12cl

Vins rouges

Alsace, Noir de Katz, <i>domaine René Meyer, 2021</i>	8 €
Rhône, AOC Crozes Hermitages <i>maison les Alexandrins, 2021</i>	9,50 €
Bordeaux, AOC Saint Emilion Grand Cru <i>le Palatin, château Palais Cardinal, 2018</i>	13 €

Vins blancs

Alsace, Riesling les <i>Eléments, domaine Bott Geyl, 2020</i>	9,50 €
Alsace, Muscat Kamm, <i>domaine Mélanie Pfister, 2021</i>	11,50 €
Bourgogne, AOC Chablis, <i>domaine du Colombier, 2020</i>	12 €

Vin rosé

Côtes de Provence, <i>domaine Miraval, 2021</i>	10 €
---	------

Vin effervescent

Alsace, Crémant blanc de blancs, <i>domaine Mélanie Pfister</i>	9 €
---	-----

| Eaux et softs

Evian 50cl	4,50 €
Badoit 50cl	4,50 €
Perrier 33cl	4 €
Pepsi, Pepsi max, 7Up 33cl	4,50 €
Lipton Ice Tea 25cl	4,50 €
Schweppé's hibiscus 20cl	5 €
London Essence tonic water 20cl	5 €

Pour s'offrir une pause

| Gourmandises de l'après midi

Tarte de la semaine	7€
Flan pâtissier à la vanille de Tahiti	6€
Cake de la semaine	6€
Assortiment de 3 macarons	7€

La gourmandise et sa boissons chaude	10 €
La gourmandise et son cocktail café signature	13 €

La liste de l'ensemble des allergènes est disponible à la réception

Pour finir en beauté

| AC Spritz 15cl 12€

Hugo

(Liqueur de sureau, citron Vert, menthe, soda, Crémant D'Alsace)

Aperol Spritz

(Aperol, soda, Crémant d'Alsace)

Limoncello

(Liqueur de citron, bitter lemon, Crémant d'Alsace)

Violetta

(Liqueur de violette, basilic frais, soda, Crémant d'Alsace)

Florale

(Lillet rosé, rose, Schweppes hibiscus)

| 0% Alcool Spritz 15cl 10€

Italian mood

(Lyre's Italian spritz, fever tree blood orange)

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.