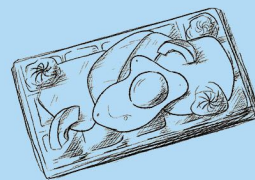
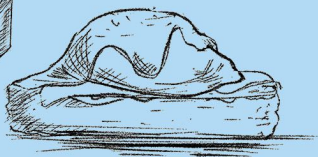


Menu



BRUNCH

Drolet ♥	24.00
deux oeufs bénédictines au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons/fruits(été), mousse au chocolat	
Roy ✓	22.00
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, oeuf, velouté de champignons/fruits(été), mousse au chocolat	
Saint-Denis ♥✓	24.00
gaufre Norvégienne, Roma ou Méditerranéenne, oeuf poché, gratin dauphinois, velouté de champignons/fruits(été), mousse au chocolat	
Raclette	24.00
patates, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, velouté de champignons/fruits(été), mousse au chocolat	
Berri	22.00
prosciutto, saucisse, oeuf, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons/fruits(été), mousse au chocolat	
Laurier ✓	22.00
crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, oeuf poché et ses mouillettes	

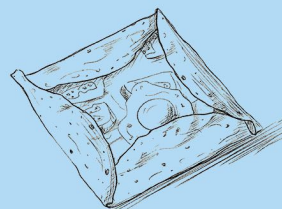


QUICHES

Quiche Lorraine	13.75
Quiche aux légumes✓	13.75
Quiche au chèvre et épinards✓	13.75
Quiche au saumon et épinards	13.75

GAUFRES SALÉES

Gaufre Chèvre ✓	16.75
chèvre frais, courgettes grillées, crème de betterave, crème de balsamique	
Gaufre Méditerranéenne ✓	17.00
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique	
Gaufre Bella Vita ✓	14.50
tomates cerises, bocconcini, basilic, pesto, crème de balsamique	
Gaufre Norvégienne	17.50
saumon fumé, cream cheese fouetté à l'aneth, avocats, concombres, aneth	
Gaufre Roma	17.50
prosciutto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique	



CRÊPES SALÉES

Forestière ✓	13.00
fromage emmental, champignons, fines herbes	
Parisienne	13.00
fromage emmental, jambon blanc ou dinde	
Complète	13.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, oeuf	
Campagnarde	14.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, champignons	
Ludo ✓	14.50
fromage emmental, tomates fraîches, pesto maison	
Paysanne	15.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, oeuf, champignons	
Norvégienne	17.00
fromage emmental, saumon fumé, oeuf	

✓ = végétarien

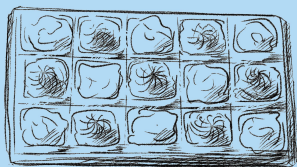
Menu

GAUFRES PATISSERIES

Disponible samedi, dimanche et lundi



La Gaufre Paris Brest	15.00
La Gaufre Tarte au fraises	15.00
La Gaufre Tarte au citron ♥	15.00
La Gaufre Tarte aux framboises selon stocks disponibles	15.00



CRÊPES SUCRÉES

La sucrée beurre, sucre	7.50
La Babette chocolat maison	9.00
La Nutella chocolat noisette	9.00
La Crêpe citron sucre, jus de citron	9.00
La King Kong banane, chocolat maison	9.00
La Belle Hélène poire, chocolat maison	9.00
La Caramel caramel beurre salé maison	9.75
La Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison	11.00

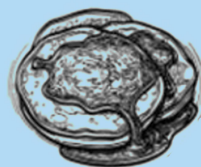


EXTRAS

Extra saumon fumé	6.00	Gratin Dauphinois	6.00
Extra oeuf	2.00	Salade mixte	4.00
Extra saucisse	4.00		

GAUFRES SUCRÉES

La Gaufre Chocolat chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	10.00
La Gaufre Nutella chocolat noisette garnie de perles de chocolat caramel croquantes	12.00
La Gaufre King Kong banane, chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	11.00
La Gaufre Fraise Banane fraises, bananes, chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	14.00
La Gaufre Caramel caramel beurre salé maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	12.00
La Gaufre Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	13.00



PANCAKES

6 Pancakes et sirop d'érable	8.00
12 Pancakes et sirop d'érable	14.50

Boissons

CHOCOLATS CHAUDS

Le Belge chocolat à 55%	5.75	Le Chai chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	6.00
Le Azélia chocolat au lait aux noisettes	6.75	Le Dante chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette	6.00
Le Babette♥ chocolat à 55% parfumé au cardamome, à la cannelle et à la cardamome	6.00	L'Everest chocolat blanc	5.75
Le Guayaquil chocolat à 64% (équateur)	6.00		
Le Dalmatien chocolat à 55% et chocolat blanc	6.00	Le Manjari (Grand Cru)♥ cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	6.75
L'Euskaria chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette	6.00	L'Abinao (Grand Cru) cacao à 85% issue du mariage de Grands Crus Valrhona	6.75
Le Chocolat Orange chocolat à 55% et jus d'orange pressé	6.25		



Bol : +2.00
Lait d'Amande : +0.50 / +1.00 (bol)
Crème chantilly : +1.50

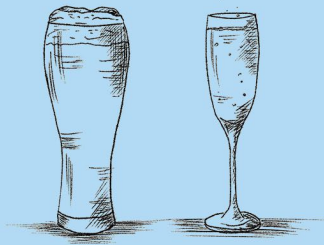


CHOC-TAILS

Le Baileys Choco Royal♥ chocolat chaud belge, Baileys, crème chantilly	11.00	Le Choco Malte chocolat chaud belge, whisky, crème chantilly	11.00
Le Choco Chambord♥ chocolat chaud belge, liqueur de framboise, crème chantilly	12.00	Le Choco des Vignes chocolat chaud belge, vin rouge, crème chantilly	11.00
Le Choco Cointreau chocolat chaud belge, liqueur d'orange, crème chantilly	12.00	Le Choco Frangelico chocolat chaud belge, liqueur de noisette, crème chantilly	12.00
Le Choco Amaretto chocolat chaud belge, liqueur d'amande, crème chantilly	12.00		



Boissons



ALCOOLS

Mimosa♥	11.00
Bières	8.00
Cheval Blanc	
Belle Gueule Blonde / Rousse	
Cidres	9.00
McAdam	
Mystique	
Vins	10.00
Domaine de Cibadies, Chardonnay - France	
J.P Chenet Cabernet Sauvignon - France	



CAFÉS

Café Irlandais♥	9.00
café expresso, whisky, crème chantilly	
Café court expresso	3.00
Café expresso allongé	3.00
Café double expresso	3.50
Café américain	3.00
Café au lait	4.00
Cappuccino	4.25
Macchiato	3.25
Moka	4.00
Lait chaud à l'érable	3.25

THÉS

Thés verts	3.50
Sencha, Petit bonheur	
Sencha Cerise et Rose, Miss Li	
Thés Noirs	3.50
Earl Grey, English Breakfast,	
Limoncello, Hiver Russe	
Roiboos Nature	3.50



BOISSONS FROIDES

Thé glacé maison	3.50
Jus d'orange pressé	5.00
Verre de lait	2.50
Coke, Perrier	4.00

EN ÉTÉ

Café latte glace	4.25
Moka glacé	5.75
Chocolat froid♥	5.75

