

Boissons

CHOCOLATS CHAUDS

Le Belge chocolat à 55%	7.75	Le Chai chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	8.00
Le Azélia chocolat au lait aux noisettes	8.75	Le Dante chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette	8.00
Le Babette ♥ chocolat à 55% parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	8.00	L'Everest chocolat blanc	7.75
Le Guayaquil chocolat à 64% (équateur)	8.00	Le Manjari (Grand Cru) ♥ cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	8.75
Le Dalmatien chocolat à 55% et chocolat blanc	8.00	L'Abinao (Grand Cru) cacao à 85% issue du mariage de Grands Crus Valrhona	8.75
L'Euskaria chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette	8.00		
Le Chocolat Orange chocolat à 55% et jus d'orange pressé	8.25		



Bol : +5.00
Lait d'Amande : +0.50 / +1.00 (bol)
Crème chantilly : +1.50



CHOC-TAILS

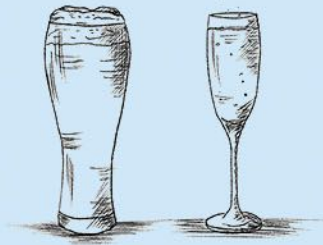
Le Baileys Choco Royal ♥ chocolat chaud belge, Baileys, crème chantilly	13.00	Le Choco Malte chocolat chaud belge, whisky, crème chantilly	13.00
Le Choco Chambord ♥ chocolat chaud belge, liqueur de framboise, crème chantilly	14.00	Le Choco Amaretto chocolat chaud belge, liqueur d'amande, crème chantilly	14.00
Le Choco Cointreau chocolat chaud belge, liqueur d'orange, crème chantilly	14.00	Le Choco Frangelico chocolat chaud belge, liqueur de noisette, crème chantilly	14.00



♥ = coup de coeur

V = végétarien

Boissons



ALCOOLS

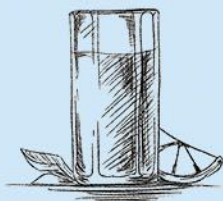
Mimosa ♥	12.00
Bières	10.00
Cheval Blanc	
Belle Gueule Blonde / Rousse	
Cidres	10.00
McAdam	
Mystique	
Vins	11.00
Domaine de Cibadies, Chardonnay - France	

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 glacé	4.25
Moka glacé	5.75
Chocolat froid ♥	5.75



THÉS

Thé vert	3.50
Thé Noir	3.50
Tisane	3.50



CAFÉS

Café Irlandais ♥	11.00
café espresso, whisky, crème chantilly	

Café court espresso	3.00
Café espresso allongé	3.00
Café double espresso	3.50
Café américain	3.00
Café au lait	4.00
Cappuccino	4.25
Macchiato	3.25
Moka	5.00
Lait chaud à l'érable	3.25

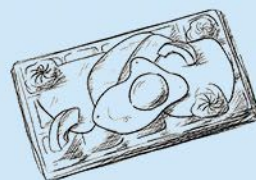


Bol : +2.00
Lait d'Amande : +0.50 / +1.00 (bol)
Crème chantilly : +1.50

♥ = coup de coeur

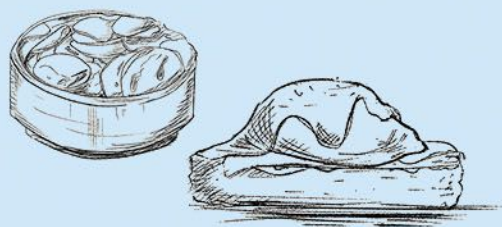
V = végétarien

Menu



BRUNCH

Drolet ♥	24.00
deux oeufs bédiclines au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
Roy V	24.00
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, oeuf, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
Saint-Denis ♥ V	25.00
gaufre au choix, oeuf poché, gratin dauphinois, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
Raclette	25.00
patates, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
Berri	24.00
prosciutto, saucisse, oeuf, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	

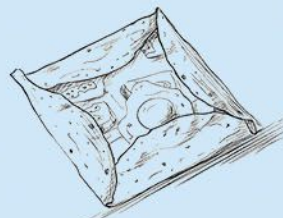


QUICHES

Quiche Lorraine	14.75
Quiche au chèvre et épinards V	14.75
Quiche au saumon et épinards	14.75

GAUFRES SALÉES

Gaufre Chèvre V	17.75
chèvre frais, courgettes grillées, crème de betterave, crème de balsamique	
Gaufre Méditerranéenne V	18.00
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique	
Gaufre Bella Vita V	15.50
tomates cerises, bocconcini, basilic, pesto, crème de balsamique	
Gaufre Norvégienne ♥	18.50
saumon fumé, cream cheese fouetté à l'aneth, avocats, concombres, aneth	
Gaufre Roma ♥	18.50
prosciutto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique	



CRÊPES SALÉES

Forestière V	14.00
fromage emmental, champignons, fines herbes	
Parisienne	14.00
fromage emmental, jambon blanc ou dinde	
Complète	14.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, oeuf	
Campagnarde	15.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, champignons	
Ludo V	15.50
fromage emmental, tomates fraîches, pesto maison	
Paysanne	16.50
fromage emmental, jambon blanc ou dinde, oeuf, champignons	
Norvégienne	18.00
fromage emmental, saumon fumé, oeuf	

♥ = coup de coeur

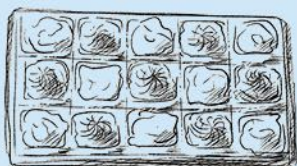
V = végétarien

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	15.00
selon stocks disponibles	



CRÊPES SUCRÉES

La sucrée	8.00
beurre, sucre	
La Babette	11.00
chocolat maison	
La Nutella	10.00
chocolat noisette	
La Crêpe citron	9.00
sucre, jus de citron	
La King Kong	11.00
banane, chocolat maison	
La Belle Hélène	11.00
poire, chocolat maison	
La Caramel	11.00
caramel beurre salé maison	
La Choco Caramel	12.00
chocolat et caramel beurre salé maison	



♥ = coup de coeur



GAUFRES SUCRÉES

La Gaufre Chocolat	12.00
chocolat maison	
La Gaufre Nutella	12.00
chocolat noisette	
La Gaufre King Kong	13.00
banane, chocolat maison	
La Gaufre Fraise Banane	15.00
fraises, bananes, chocolat maison	
La Gaufre Caramel	13.00
caramel beurre salé maison	
La Gaufre Choco Caramel	15.00
chocolat et caramel beurre salé maison	



PANCAKES

6 Pancakes et sirop d'érable	8.00
12 Pancakes et sirop d'érable	16.00

EXTRAS

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

V = végétarien