

JUS DE FRUITS ET LES NECTARS FRUIT JUICES & NECTARS

Jus pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) **9€**

Squeezed juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)

Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar* **9,50€**

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33cl **9,50€**

Alain Milliat sélectionne des fruits, des variétés et un niveau de maturité précis pour produire dans la Drôme des jus de dégustation sincères et authentiques.

Jus de pomme Reinette *Reinette apple juice*

Jus de tomate rouge *Red tomato juice*

Jus de raisin blanc Chardonnay *Chardonnay white grape juice*

Nectar d'abricot Bergeron *Bergeron apricot nectar*

Nectar de fraise Sangana *Sangana strawberry nectar*

Nectar de framboise Mecker *Mecker raspberry nectar*

Nectar de pêche de vigne *Vine peach nectar*

Nectar de poire Williams *Williams pear nectar*

Nectar de mangue *Mango nectar*

Nectar de pêche blanche *White peach nectar*

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

	33cl	50cl	1L
Evian		8,50€	11,50€
Badoit verte		8,50€	11,50€
Badoit rouge	8,50€		
Schweppes Héritage Tonic Original / Ginger Ale - 20cl	9€		
Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl	9€		
Pepsi / Pepsi Max - 33cl	9€		
Lorina limonade artisanale - 33cl	9,50€		
San Bitter - 10cl	8,50€		
Thé glacé - 20cl Pêche/Menthe-citron / Framboise	10,50€		
<i>Peach/Mint-lemon/Raspberry</i>			

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Collet Brut - 17cl **22€**

Collet rosé - 17cl **25€**

Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl **26€**

LE PARIS-LYON **19€**

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

Duo de mini viennoiseries
Two small pastries

LE PARIS-VINTIMILLE **26€**

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

Fromage blanc, compotée de fruits de saison
Cottage cheese, season fruit purée

Baguette et pain aux céréales toasté,
beurre d'Isigny, confiture ou miel
*Baguette and toasted cereal bread,
Isigny butter, jam or honey*

LE TRAIN BLEU **34€**

Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

Duo de mini viennoiseries
Two small pastries

Baguette et pain aux céréales toastés,
beurre d'Isigny, confiture ou miel
*Baguette and toasted cereal bread,
Isigny butter, jam or honey*

Omelette et une garniture au choix
(Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)
*Omelette with choice of filling
(Smoked salmon, bacon, mushrooms, «Prince de Paris» deli ham)*

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit salad

Yaourt nature ou aux fruits
Yoghurt plain or fruits

LES PAINS ET VIENNOISERIES BREADS & PASTRIES



Duo de mini viennoiseries – Croissant ou pain au chocolat **3,50€**
Small pastries - croissant or chocolate roll

Sélection de pains, beurre d'Isigny et confiture ou miel **7,50€**
Assorted breads, Isigny butter and jam or honey

Crêpes au sucre ou beurre salé **8€**
Pan cake with sugar or salted butter

LES FRUITS ET LAITAGES FRUITS & DAIRY



Fromage blanc et compotée de fruits de saison **12€**
Cottage cheese, season fruit purée

Yaourt de la «ferme des peupliers» nature ou aux fruits **4,50€**
Plain or fruit yoghurt from «ferme des peupliers»

Salade de fruits de saison **10€**
Season fruits salad

LES ŒUFS EGGS



Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique 
Our eggs provide from organic farming

Omelette servie avec une garniture au choix **13€**
(Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)
Omelette with choice of filling
(*Smoked salmon, bacon, «Prince de Paris» deli ham, mushrooms*)

LES ASSIETTES THE BIG PLATES



Saumon fumé **29€**
Smoked salmon

Jambon blanc « Prince de Paris » **16€**
«Prince de Paris» deli ham

Sélection de fromages affinés de nos régions **16€**
Selection of matured cheeses from our regions

LES CAFÉS COFFEES



CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE **7€**

Découvrez notre café, en grains fraîchement moulu 100% Arabica en provenance directe de la Finca El Platanillo. Cultivé sur les hauts plateaux de la province de San Marcos au Guatemala, à 1450m d'altitude, ce café associe conscience sociale, respect de l'environnement et qualité à la tasse. Nez boisé avec quelques notes de noisettes grillées. Acidulé en bouche avec une pointe d'amertume sur des notes réglissées et des notes d'agrumes citronnées.

Décaféiné **7€**

Double café «FINCA EL PLATANILLO» **10€**

LES RECETTES GOURMANDES

À BASE DE CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE RECIPES

Douceur Café Chocolat Mélange d'un espresso et de chocolat surmonté de mousse de lait **9,50€**

Café viennois **9€**

Cappuccino **8,50€**

Latte macchiato **8,50€**

Café crème **8,50€**

LES CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud **11€**

Chocolat viennois **11,50€**

LES THÉS ET INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS



LES THÉS NOIRS BLACK TEAS **10,50€**

Marco Polo Thé noir aux fruits rouges

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™

French Breakfast Tea®

Sultane thé de Ceylan

LES THÉS VERTS GREEN TEAS **10,50€**

Fuji-Yama Thé vert nature du Japon

Casablanca Thé vert à la menthe marocaine

Thé sur le Nil Thé vert aux agrumes

Thé à l'Opéra Thé vert aux fruits rouges vanillés

Jasmin Mandarin

Rouge Bourbon rooibos rouge - Naturellement sans théine - à la vanille

Blanc & Rose thé blanc aux boutons de rose

INFUSIONS HERBAL TEAS **10,50€**

Tilla Argentea tilleul

Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citriodorus référence au citron de Menton