

# Notre carte

## SANDWICHES

### Le Vénitien 5,50 €

Pain de tradition, Endives, Rostello de dinde, Copeaux de parmesan

### Le Big Bosson 5,50 € 🍷

Pain Ciabatta, Steak, Cheddar, Batavia, Pickles de carottes et d'oignons rouges, sauce ketchup Mayonnaise

### Le BZZZ 5,50 € 🌿 🍷

Pain Ciabatta à l'huile d'olive, Chèvre affiné, Miel, Feuilles de basilic

### Le Gomora 5,50 € 🌿

Pain Ciabatta, Mozzarella di Bufala, Tomates confites, Mesclun

### Le Bollywood 5,50 € 🍷

Pain Ciabatta à l'huile d'olive, Poulet au curry, Légumes marinés, Batavia

### Le Maraicher 5,50 € 🌿

Pain Khorazan BIO, Carottes râpées, Aubergines, Courgettes et Pickles d'oignons, Tomates confites, Vinaigrette Xères

### Le Lakse Sandwich 5,50 €

Pain Lobster, Saumon fumé de Norvège, Sauce fromage frais, Oignon rouge, Ciboulette

### Le Mamamia 5,50 € 🍷

Pain Ciabatta, Jambon cru de Bayonne IGP, Mozzarella, Sauce tomate, Roquette

### Le Tandoori 5,50 € 🍷

Pain Ciabatta à l'huile d'olive, Poulet Tandoori, Carottes râpées, Batavia, Pickles d'oignon

### Le Brooklyn 5,50 €

Pain Viking BIO, Pastrami, Oignon Rouge, Cornichon, Mayonnaise, Moutarde à l'ancienne

### Le Crudité Jambon 5,00 €

Pain Mouffetard BIO, Jambon blanc, Œufs durs, Batavia, Mayonnaise, Pickles de carottes et d'oignons rouges

### Le NémO 5,00 €

Pain de tradition, Thon assaisonné, Pickles de carottes et d'oignons rouges, Batavia, Mayonnaise

### Le Cocotte 5,00 €

Pain de tradition, Poulet cuisiné, Œufs frais, Pickles de carottes et d'oignons rouges, Batavia, Mayonnaise

### Le Parigot 4,20 €

Pain de tradition, Jambon blanc, Emmental, Beurre moutardé

## Formules

### Menu Essentiel 6,80 €

Salé au choix + Boisson\*

6,00 €  
Étudiants

### Menu Artisan 9,00 €

Salé au choix + Boisson\* + Dessert\*\*

8,00 €  
Étudiants

### Menu Fraîcheur 10,50 €

Salade au choix + Boisson\* + Dessert\*\*

9,50 €  
Étudiants

\*Boisson jusqu'à 2,00 €  
\*\*Dessert jusqu'à 3,50 €

## SALADES

### La Détox 7,00 € 🌿

Betterave jaune cuite, Betterave chiogga, Œuf mollet, Pomme granny smith, Noisettes grillées, Huile d'olive, Jus de citron

### La Picarde 7,00 € 🌿

Endives, Bleu d'Auvergne, Poire fraîche, Noix, Raisin

### La Oslo 7,00 €

Riz citronné, Saumon fumé, Endives, Radis rose, Aneth, Segments de pamplemousse, Vinaigrette Xères

## PETITES FAIMS

### Ficelles Gourmandes 2,00 € 🌿

Au choix : Olives noires ou Moutarde à l'ancienne & Emmental

### Petit Pains Gourmands 1,40 €

Au choix : Poulet, Jambon, Olives, Chèvre-Tomates

### Salade Verte 1,90 € 🌿

## PLATS CHAUDS

### Mac and Cheese 5,00 € 🌿 🍷

Pâtes, Cheddar, Emmental

### Crousty au Fromage 4,20 € 🌿 🍷

Crème fraîche, Cream Cheese, Bleu d'Auvergne, Emmental, Sésames, Œufs, Pâte feuilletée levée

### Quiche Lorraine 4,20 € 🍷

Lardons, Emmental

### Quiche Tomates Chèvre 4,20 € 🌿 🍷

Fromage de chèvre, Tomates confites

### Soupe 4,20 € 🌿 🍷

Au gré des jours, le Chef vous propose :

Champignons, Cresson, Céleri fromage frais, Légumes racines, Potimarron, Poireaux

🍷: Chaud 🌿: Végétarien

Nous vous proposons des recettes faites maison, dont les matières premières ont été rigoureusement et localement sélectionnées, dans la mesure du possible.

# Notre carte

## DESSERTS

**Flan à la vanille de Madagascar 3,10 €**

**Brownie Noix de pécan 3,10 €**

Noix de pécan caramélisées, Caramel, Chocolat noir 73% Vietnam

**Éclair Chocolat ou Café 3,50 €**

Pâte à choux, Crème pâtissière

**Cookies 2,80 €**

Au choix : Chocolat noir ou Chocolat, Farine de seigle et d'épeautre bio, Noisettes & Fleur de sel

**Crumble aux fruits rouges 3,40 €**

Pâte sablée, Crème d'amandes, Fruits rouges

**Kanelbullar 2,80 €**

Roulé à la Cannelle de Ceylan

**Fine Pommes 3,10 €**

Pâte feuilletée, Pommes golden, Compote de pommes

**Brioche Perdue 2,50 €**

Brioche façon perdue, Sucre

**Yaourt Grec & Granola 2,90 €**

Granola maison : Flocon d'avoine, Graines de courges, Sésame, Noix, Miel de châtaignier

**Compote de pommes 2,90 €**

## BOISSONS FRAÎCHES

**Evian / Badoit 2,00 €**

**Soft (33cl) 2,00 €**

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Oasis Tropical, Schweppes Agrum, Fuze Tea Pech, Minute Maid Pomme, Minute Maid Orange, Orangina

**Volvic Citron (50cl) 2,90 €**

**Zenat 2,90 €**

Fraise Banane Bio, Mangue Bio, Pêche Bio, Poire Bio, Kiwi Bio, Tomato Bio, Abricot Bio

**Jus d'orange Frais Pressés (25cl) 2,50 €**

## PÂTISSERIES

**L'Essentiel 5,00 €**

Mousse au chocolat noir 73%, Crémeux chocolat noir, Croustillant Noisettes/Feuilletine, Biscuit amande

**Café Méditerranéen 5,00 €**

Sablé aux amandes, Mousse au café, Crémeux fleur d'oranger, Croustillant café

**Tarte au Chocolat 5,00 €**

Biscuit moelleux au chocolat noir, Crémeux au chocolat noir, Ganache montée au chocolat au lait, Caramel onctueux

**Le Paris-Brest 5,00 €**

Pâte à choux, Praliné noisette, Mousseline au praliné noisettes, Graines de sarrasin torréfiées, Noisettes

**Kash'Noisettes 5,00 €**

Biscuit moelleux à la noisette, Biscuit croustillant, Crémeux noisette

**Le Sao Paulo 5,00 €**

Mousse Passion/Mangue, Crémeux vanille mascarpone, Croustillant aux céréales, Graines de tournesol, Biscuit Pain de Gênes

**Tarte Citron Bergamotte 5,00 €**

Confit bergamote, Confit d'agrumes citronnés, Biscuit aux amandes

**Baba aux Agrumes 5,00 €**

Pâte à baba imbibé d'un sirop agrume/cannelle/gousse de vanille, Confit de bergamote, Chantilly vanillée, Zestes de citron vert

**Saint Honoré (week-end seulement) 5,00 €**

Pâte feuilletée caramélisée, Mascarpone vanille, Chantilly, Choux caramélisés

**Brownie à Partager 14,00€**

Noix de pécan caramélisées, Caramel, Chocolat noir 73% du Vietnam

Click & Degust

Votre commande  
prête en 10 minutes !

