

# Boissons

## CHOCOLATS CHAUDS

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



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



## CHOC-TAILS

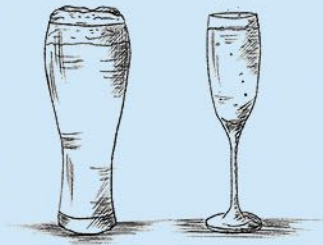
<b>Le Baileys Choco Royal</b> ♥ chocolat chaud belge, Baileys, crème chantilly	13.00	<b>Le Choco Malte</b> chocolat chaud belge, whisky, crème chantilly	13.00
<b>Le Choco Chambord</b> ♥ chocolat chaud belge, liqueur de framboise, crème chantilly	14.00	<b>Le Choco Amaretto</b> chocolat chaud belge, liqueur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



♥ = coup de coeur

V = végétarien

# Boissons



## ALCOOLS

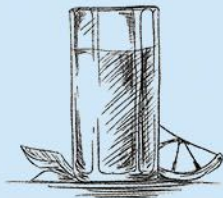
Mimosa ♥	12.00
<b>Bières</b>	10.00
Cheval Blanc	
Belle Gueule Blonde / Rousse	
<b>Cidres</b>	10.00
McAdam	
Mystique	
<b>Vins</b>	11.00
Domaine de Cibadies, Chardonnay - France	

## 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

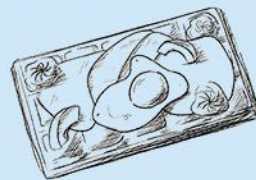


Bol : +2.00  
Lait d'Amande : +0.50 / +1.00 (bol)  
Crème chantilly : +1.50

♥ = coup de coeur

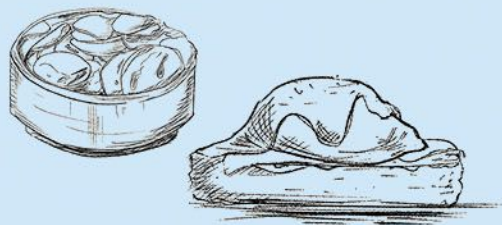
V = végétarien

# Menu



## BRUNCH

<b>Drolet</b> ♥	24.00
deux oeufs bénédictines au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
<b>Roy</b> V	22.00
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, oeuf, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
<b>Saint-Denis</b> ♥ V	25.00
gaufre au choix, oeuf poché, gratin dauphinois, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
<b>Raclette</b>	25.00
patates, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	
<b>Berri</b>	24.00
prosciutto, saucisse, oeuf, gratin dauphinois, salade, velouté de champignons(hiver)/fruits(été), mousse au chocolat	

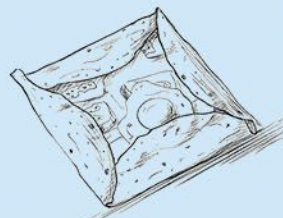


## QUICHES

<b>Quiche Lorraine</b>	14.75
<b>Quiche au chèvre et épinards</b> V	14.75
<b>Quiche au saumon et épinards</b>	14.75

## GAUFRES SALÉES

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



## CRÊPES SALÉES

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

♥ = coup de coeur

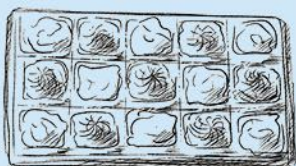
V = végétarien

# 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	



## 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	

## 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	



## 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

♥ = coup de coeur

V = végétarien