

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 gingembre, 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

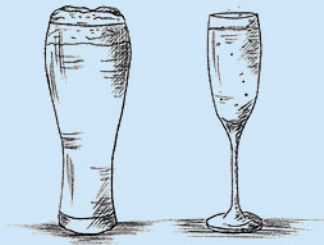
Le Baileys Choco Royal♥ chocolat chaud belge, Baileys, crème chantilly	11.00	Le Choco Malte chocolat chaud belge, whisky, crème chantilly	11.00
Le Choco Chambord♥ chocolat chaud belge, liqueur de framboise, crème chantilly	12.00	Le Choco Amaretto chocolat chaud belge, liqueur d'amande, crème chantilly	12.00
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



♥ = coup de coeur

V = végétarien

Boissons



ALCOOLS

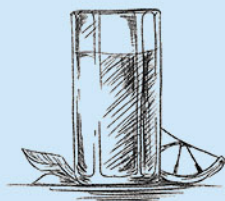
Mimosa♥	11.00
Bières	8.00
Cheval Blanc	
Belle Gueule Blonde / Rousse	
Cidres	9.00
McAdam	
Mystique	
Vins	10.00
Domaine de Cibadies, Chardonnay - France	

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♥	9.00
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	4.00
Lait chaud à l'érable	3.25

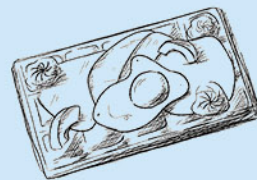


Bol : +2.00
Lait d'Amande : +0.50 / +1.00 (bol)
Crème chantilly : +1.50

♥ = coup de coeur

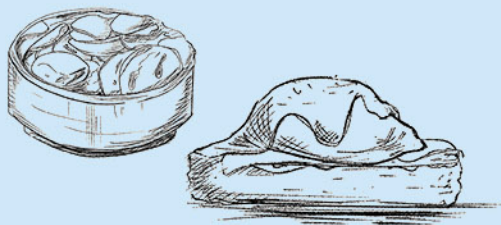
V = végétarien

Menu



BRUNCH

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

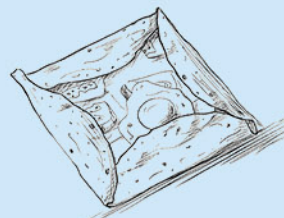


QUICHES

- Quiche Lorraine** 13.75
Quiche aux légumes V 13.75
Quiche au chèvre et épinards V 13.75
Quiche au saumon et épinards 13.75

GAUFRES SALÉES

- Gaufre Chèvre** V 16.75
chèvre frais, courgettes grillées, crème de betterave, crème de balsamique
- Gaufre Méditerranéenne** V 17.00
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique
- Gaufre Bella Vita** V 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** V 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** V 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

♥ = coup de coeur

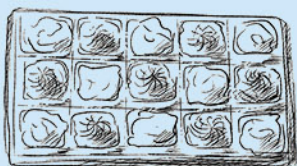
V = végétarien

Menu

GAUFRES PATISSERIES

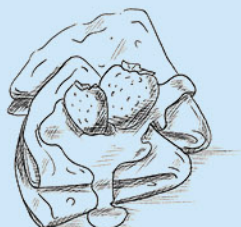
Disponible samedi, dimanche et lundi

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 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



♥ = coup de coeur



GAUFRES SUCRÉES

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



PANCAKES

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

EXTRAS

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

V = végétarien