



## Césars

**P'tit César** : Pain brioché, steak haché frais 90 gr (VBF\*), salade, tomate, cheddar et sauce ketchup - mayonnaise **4,50€**


**César Suprême** : Pain brioché, filet de poulet grillé, cheddar, tomate, pickles, oignons rouges, cœur de laitue et sauce oignon **7,30€**

**César Bacon** : Pain brioché, steak haché frais 120 gr (VBF\*), tomate, cœur de laitue, cheddar, bacon et sauce crispy **7,50€**

**César Authentique** : Pain brioché aux graines, steak haché frais 120 gr (VBF\*), oignons rouges, cornichons, emmental, sauce ketchup - moutarde **7,70€**

 **César Fish** : Pain brioché, filet de colin croustillant, cheddar, tomate, cœur de laitue et sauce tartare citronnée **7,90€**

**César Dallas** : Pain brioché, effiloché de porc braisé aux épices, coleslaw, cœur de laitue, cheddar, oignons frits, sauce barbecue **7,90€**

 **César Veggie** : Pain brioché aux graines, steak végétal de blé mozzarella tomate, roquette, tranches de tomate et mozzarella, sauce béarnaise **8,50€**

**César Rossini** : Pain brioché, steak haché frais 120 gr (VBF\*), oignons confits, cœur de laitue, foie gras de canard et sel de Guérande **9,90€**

**Menu César** 1 César au choix + 4,50€ =  
1 César + 1 accompagnement **ou** 1 dessert + 1 boisson 33 cl\*



## Hot Dog Pain boulanger

**Original** : Saucisse au bacon, oignons confits, bacon croustillant, oignons grillés et sauce «Original» **7,50€**

**Menu Hot Dog** 1 hot dog + 4,50€ =  
1 hot dog + 1 accompagnement **ou** 1 dessert + 1 boisson 33 cl\*



## Accompagnements

**Frites** : Pommes frites dorées et croustillantes **2,90€**

**P'tite soupe** : Découvrez des recettes de saison **3,50€**

**P'tite salade** : Petite salade qui change au gré du marché **3,50€**



## Salades à composer

Accompagnées d'un petit pain

**1 base + 1 garniture + 1 assaisonnement** **8,80€**

**1 base + 2 garnitures + 1 assaisonnement** **9,90€**

### 1/Choisissez votre base :

**Crudités** : Salade de saison, carotte râpée, haricots verts, tomate, maïs, olives noires et ciboulette

**Pâtes** : Fusilli, sauce italienne, roquette, tomates cerises et pétales de fromage Grana Padano

**Céréales** : Salade de saison, mélange de quinoa, lentilles, boulghour, carotte râpée, tomates marinées, concombre, fruits secs et graines croquantes

### 2/Choisissez votre garniture :

Emincé de poulet mariné aux herbes fraîches

Tranches de jambon Serrano

Emietté de saumon à l'huile d'olive et aneth

Tofu fumé et mariné au soja, graines de sésame grillées

Dés de fromages : emmental et mimolette

### 3/Choisissez votre assaisonnement :

Vinaigrette balsamique

Vinaigrette à la moutarde

Huile d'olive citronnée

**Menu Salade** 1 salade composée au choix + 4,50€ =  
1 salade + 1 accompagnement **ou** 1 dessert + 1 boisson 33 cl\*



## Les P'tites Bouchées

Accompagnées d'une sauce au choix (tartare, curry, barbecue)

**Aiguillettes de poulet croustillantes** : enrobées d'une panure aux céréales (4 pièces) **4,90€**

 **Boulettes de légumes et céréales** : blé, sarrasin, lentilles et poireaux (8 pièces) **4,90€**

 **Filets de colin croustillants** : aromatisés au citron (4 pièces) **4,90€**



## Pâtes Italiennes


Pâtes au blé dur servies al dente

 **Fusilli Napolitaine** : Sauce tomate, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano **6,90€**

**Fusilli Bolognaise** : Viande de bœuf (origine France), petits légumes, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano **7,90€**

 **Fusilli 4 fromages** : Sauce 4 fromages (emmental, roquefort AOP, gorgonzola AOP, parmesan AOP) et pétales de fromage Grana Padano **7,90€**

**Penne Forestière** : Emincé de volaille, sauce poulet / champignons forestiers et pétales de fromage Grana Padano **8,90€**

 **Penne Saumon** : Emietté de saumon, crème de saumon à l'aneth et pétales de fromage Grana Padano **9,20€**

**Menu Pâtes** 1 pâte italienne au choix + 4,50€ =  
1 pâte + 1 accompagnement **ou** 1 dessert + 1 boisson 33 cl\*



## Soupe potagère

460 ml

**Soupe du moment** **5,90€**

**Menu Soupe** 1 soupe potagère + 4,50€ =  
1 soupe + 1 accompagnement **ou** 1 dessert + 1 boisson 33 cl\*

## Menu Enfant\*

Jusqu'à 12 ans

8,50€

1 steak haché frais <b>ou</b> 1 P'tit César <b>ou</b> Aiguillettes de colin croustillantes	+	Pâtes <b>ou</b> Frites	+	1 compote enfant <b>ou</b> 1 glace enfant <b>ou</b> 1 yaourt à boire	+	1 Volvic fraise <b>ou</b> 1 Tropic <b>ou</b> 1 Evian
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	------------------------------	---	----------------------------------------------------------------------------------	---	------------------------------------------------------------------

\* 1 Kinder Surprise compris dans chaque formule



## Fromages et Desserts

<b>Fromages</b>	Fromage affiné du moment	3,10€
	Fromage blanc nature	2,60€
	avec coulis de fruits	2,90€
	Tartelettes sablées	3,10€
<b>Desserts gourmands</b>	Verrines de saison	3,10€
	Riz au lait	3,10€
	Yaourts fermiers de la Mère Richard	2,60€
	Salade de fruits frais	3,10€
<b>Envies de fruits</b>	Compote de fruits	2,90€
	Fruits frais à croquer	2,60€
<b>Glaces</b>	Glaces au yaourt avec 1 topping	3,10€
	Topping En supplément, disponible sur demande	0,50€
<b>Gaufres et Crêpes</b>	Gaufre nature ou au sucre	3,10€
	Crêpe nature ou au sucre	2,80€
<b>« Grand-mère »</b>	Supplément par topping : Chantilly, Nutella®, confiture, caramel, coulis de fruit rouge	0,50€
<b>Viennoiseries</b>	Pain au chocolat	1,10€
(uniquement le matin)	Croissant	1,00€



## Le Petit Déjeuner

6,00€

1 grande boisson chaude  
+ 1 viennoiserie (pain au chocolat ou croissant)  
+ 1 jus d'orange pressée 20 cl

## La Pause Express

2,50€

1 expresso + 1 viennoiserie



## Boissons Fraîches

Evian®	50 cl	2,00€	
Badoit® verte	33 cl	2,00€	50 cl** 3,00€
Honest T Infusion Bio			37,5 cl** 3,50€
Evian® Fruits et Plantes			37 cl** 3,50€
Volvic® aromatisée	33 cl	2,00€	50 cl** 3,50€
Yess Tonic Smoothie	33 cl	2,00€	
Sodas	33 cl	2,00€	50 cl** 3,50€
Orange fraîche pressée			30 cl** 3,50€
Jus de fruits Alain Milliat			20 cl** 3,50€

\*\* + 1€ dans le menu



## Bière Pression

1664 Blonde	25 cl**	3,20€	50 cl	6,00€
Grimbergen du moment	25 cl**	3,40€	50 cl	6,20€

\*\* + 1€ dans le menu



## Vin au Verre

Pur Viognier (blanc) / Guyot	12 cl**	3,20€
Le Petit Pont (rosé) / Guyot	12 cl**	3,20€
Côtes du Luberon (rouge) / Guyot	12 cl**	3,20€
Côteaux du Lyonnais (blanc) / Guyot	12 cl**	3,20€



## Boissons Chaudes

<b>Café</b>	Expresso/ Expresso décaféiné	1,60€
	Café Long/ Café Long Décaféiné	1,60€
	Double Expresso/ Décaféiné	2,60€
	Petit crème	1,80€
	Grand crème	2,80€
	Café viennois	3,00€
	Cappuccino	3,00€
<b>Chocolat</b>	Chocolat chaud	2,80€
	Chocolat viennois	3,10€
<b>Thé Grandes Origines</b>	Earl Grey, Thé vert à la menthe, Ceylan	2,60€
<b>Thé parfumé</b>	Thé Vanille, Thé Agrumes	2,60€
<b>Infusion</b>	Verveine	2,60€
<b>Sirops/toppings</b>	En supplément, disponibles sur demande	0,50€

\* Voir carte des boissons.