

La Cafétéria

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, 125 grammes — 14

Lit de légumes grillés, crème de balsamique
Burrata from the pouilles, 125 grammes

Velouté de carottes au lait de coco — 9

Carrot soup with coconut milk

Beau Camembert rôti minute 150g — 11

Rôti au miel et au romarin, croûtons maisons
Minute roasted Camembert 150g

Antipasti de légumes grillés & burrata — 16

Grilled vegetable & burrata antipasti

Trio apéro — 16

Tapenade d'olives, houmous, tarama aux oeufs
de cabillaud

Olive tapenade, hummus, egg tarama cod

Tapenade d'olives — 6

Olive tapenade

Bruschetta — 6

Bruschetta

Tarama aux oeufs de cabillaud — 6

Egg tarama cod

PLATS

Salade césar au poulet pané — 18

Poulet pané maison, oeuf, romaine, tomates
cerises, parmesan, sauce césar maison, croûtons

Caesar salad with breaded chicken

Salade de boulgour & butternut rôtie — 18

Feta, noisettes, olives, oignons caramélisés, houmous

Roasted bulgur & butternut salad

Salade de chèvre chaud — 18

Toasts de chèvre 120g, roquette, tomates
cerises, confiture de figues, noix
Warm goat cheese salad

Légumes grillés, houmous — 18

Pain pita

Grilled vegetables, hummus

Linguine à la crème de truffe — 19

Crème de truffe, huile de truffe, parmesan
Linguine with truffle cream

Linguine à la sauce tomate & burrata — 19

Linguine with tomato & burrata sauce

Gnocchi au gorgonzola & noix — 19

Gnocchi with gorgonzola & walnuts

Mi-cuit de saumon — 24

Sauce teriyaki, tagliatelles de légumes
,Semi-cooked salmon, teriyaki sauce

Filet de bar — 24

Sauce vierge aux agrumes et à l'avocat,
purée de patate douce

Sea bass fillet

Le Houmous Bassar — 19

Effiloché de boeuf, houmous, oeuf poché, pain pita

Hummus and meat

Escalope de poulet à la Milanaise — 19

Linguine à la sauce tomate

Milanese chicken escalope, linguine with tomatoe sauce

Chicken burger, potatoes — 19

Poulet pané maison, cheddar, oignons
caramélisés, romaine, avocat, sauce cocktail

Chicken burger with potatoes

Burger du chef, potatoes — 19

Effiloché de boeuf, mayonnaise à la truffe, romaine,
oignons caramélisés

Meat burger with potatoes

Garnitures — 6

Potatoes maison, tagliatelles de légumes, purée de patate douce, salade verte
Homemade potatoes, vegetable tagliatelle, sweet potato puree, green salad

Supplément pain pita — 1.50

Pita bread

DESSERTS

Le Café Gourmand* — 10

Mousse au chocolat, salade de fruits, brioche perdue
*Thé, chocolat chaud, café crème ou cappuccino +1,50€

Burrata from the pouilles, 125 grammes

La Brioche perdue au nutella — 10

Glace vanille

Brioche French toast with Nutella

Le Profiterole — 10

Chocolat maison, glace vanille, chantilly, pralin

La Tarte Tatin — 9

Crème chantilly
Apple warm pie

La Mousse au chocolat — 8

Chocolate Mousse

Le Cookie choco — 9

Glace vanille
Chocolate cookie

Glaces & sorbets artisan glacier

Glaces des Alpes

Glaces: Vanille, Café, Chocolat

Sorbet: Citron, Framboise

Ice cream: Vanilla, Coffee, Chocolate

Sorbet: Lemon, Raspberry

5

9

13



Expresso, décaféiné, serré — 2.60

Double expresso — 5.20

Café allongé — 2.80

Café noisette — 3

Café crème — 4.50

Chocolat chaud maison — 5

Café ou chocolat viennois — 6

Thés & Infusions — 5

Cappuccino — 6

Café au lait glacé — 7

Café glacé — 6

Vin Chaud / Grog Rhum — 7

Irish Coffee — 10

Supplément lait — 0.50

Evian, Badoit, 50 cl — 5.50

Vittel 25 cl — 4.00

Perrier, 33 cl — 5

Coca-Cola 33 cl — 5

Coca-Cola Zéro 33 cl — 5

Fuze Tea pêche — 5

Jus de fruit à la verse, 25 cl — 4

Ananas, mangue, fruits de la passion, orange

Orange 20 cl ou Citron pressé — 6

Infusion glacée BIO — 6.50

ALPIN ou SAUVAGE

Supplément sirop — 0.50

EAUX FILTRÉES

Eau plate 0.8 L — 2.00

Eau gazeuse 0.8 L — 3.50



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

16 €

Poulet pané **ou** Filet de bar

+

Linguine à la sauce tomate **ou** Potatoes

+

1 boule de glace

+

1 sirop à l'eau

Breaded chicken or sea bass fillet

+

Linguine with tomato sauce or Potatoes

+

1 scoop of ice cream

+

1 water syrup

nécense

ON A TOUS SOIF
D'UN MONDE MEILLEUR

**BOISSON 100% NATURELLE,
SANS ARÔMES**

LIMONADE — 6.00

Écorce de citrons, verveine...

ÉNERVÉ — 6.50

Feuilles de cassis, hibiscus, maca, guarana,
gingembre, sauge, romarin...

GINGER BEER — 6.50

ALPIN — 6.50

Menthe verte, bourgeon de pin, verveine
odorante, plantes aromatiques

SAUVAGE — 6.50

Feuilles de cassis, églantier, Fleur de
Bruyère, Fleur de sureau, Reine des prés,
plantes aromatiques, fruits séchés

