



BOISSONS CHAUDES

- 2€ Espresso / Déca
- 2€50 Noisette
- 2€50 Allongé
- 4€ Double espresso
- 3€50 Cappuccino / Latte
- 4€50 Thé / Tisane
- 5€ Chocolat
- 6€ Chaï latte
- 6€ Golden latte
- 5€ Café et thé glacé
- 7€ Affogato

JUS DE FRUITS

- 5€ Jus bio Meneau
Abricot, ananas, pomme,
tomate
- 5€50 Jus de fruits pressés
Orange ou citron
- 6€ Smoothie bio Meneau
Banane, framboise,
poire / mangue, passion / banane,
pomme, myrtille
- 6€50 Kombucha
Spiruline, menthe / tulsi,
gingembre / hibiscus,
baie de timur

EAUX

MINÉRALES 33 cl 50 cl 1 l

- | | | |
|----------------|------|-------|
| San Pellegrino | 5€ | 7€ |
| Evian | 3€50 | 5€ 7€ |
| Perrier | 4€80 | |

SOFTS

- 4€80 Coca Cola, Coca Zero,
Limonade
- 4€80 Ginger Beer,
Schweppes Tonic
- 3€ Sirop

APÉRITIFS DIGESTIFS

- 6€ Campari 6 cl
- 5€ Pastis / Ricard 3 cl
- 6€ Martini Blanc / Rouge 6 cl
- 7€ Get 27 5 cl
- 7€ Limoncello 5 cl
- 9€ Grappa 4 cl
- 7€ Chartreuse verte 5 cl

3€50 Accompagnement alcool

- 9€ Whiskey Jack Daniels 4 cl
- 9€ Vodka Absolut 4 cl
- 9€ Tequila Camino 4 cl
- 9€ Gin Bombay 4 cl
- 9€ Rum Havana anejo especial 4 cl
- 9€ Rum Havana club 4 cl
- 9€ Cognac Hennessy 4 cl
- 9€ Calvados Magloire 4 cl
- 9€ Baileys 4 cl
- 9€ Kahlua 4 cl
- 7€ Shot 3 cl

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Fada Blonde	4€80	9€
Panaché	4€80	9€
Monaco	4€80	9€
	33cl	
Fada Blanche	7€	
Pietra ambrée	7€	
Heineken 0	7€	

BOISSONS

MOCKTAILS 9€

- Virgin Mojito : menthe, sucre de canne,
citron vert, eau gazeuse
- Virgin Colada : purée de coco, jus
d'ananas
- Virgin Calliope : sirop de rose, limonade
- Pomme d'amour : jus de fraise, jus de
pomme, jus de citron, eau gazeuse

COCKTAILS

- 9€ Kir
- 12€ Mojito
- 12€ Americano
- 12€ Pina Colada
- 12€ Le Franciscaïn : vodka, citron,
sirop de sucre, crème de cassis,
eau gazeuse
- 12€ Chartreuse tonic
- 14€ Mimosa
- 14€ Bellini
- 14€ Mojito Royal
- 14€ Calliope : prosecco, sirop de rose

SPRITZ

- 10€ Aperol
- 10€ Campari
- 12€ Limoncello
- 12€ Fleur de sureau
- 12€ Bergamote
- 12€ Hibiscus

MULES 12€

- Moscow (Vodka)
- London (Gin)
- Havana (Rhum)
- Mexico (Tequila)
- Frenchy (Chartreuse)



N'hésitez pas à nous demander
votre cocktail préféré !

VINS

BLANC

	15 cl	50 cl	75 cl
Les Petites Gâteries de Marie Antoinette	6€	18€	29€
IGP Méditerranée terres du midi			
Figuière, Première	8€		35€
Vin biologique et vegan			
AOP Côte de Provence			
Les Grains, Chardonnay	8€		35€
IGP Méditerranée			
Domaine des Héritières, Chablis	10€		45€
Appellation Chablis contrôlée			
Les Tontons Trinquers, cuvée E Petre			32€
IGP Île de Beauté			

ROSÉ

	15 cl	50 cl	75 cl
Les Petites Gâteries de Marie Antoinette	6€	18€	29€
IGP Méditerranée terres du midi			
SUN UP, vin biologique	8€		35€
IGP Méditerranée			
Figuière, Première	8€		35€
Vin biologique et vegan			
AOP Côte de Provence			
Minuty Prestige	10€	30€	45€
AOP Côte de Provence			
Les Tontons Trinquers, cuvée E Petre			32€
IGP Île de Beauté			

ROUGE

	15 cl	50 cl	75 cl
Les Petites Gâteries de Marie Antoinette	6€	18€	29€
IGP Méditerranée terres du midi			
Figuière, Première	8€		35€
Vin biologique et vegan			
AOP Côte de Provence			
Les Vignerons de Buxy, Bourgogne, Pinot Noir	8€		35€
AOP Côtes Chalonnaises			
Cuvée Perrin, Côtes du Rhône	10€		45€
Appellation Côtes du Rhône Contrôlée			
Les Tontons Trinquers, cuvée E Petre			32€
IGP Île de Beauté			
Prosecco Asolo Sup	8€		35€
DOCG Brut			
Champagne Paul Romain, Brut Exception			62€

FINES BULLES



SCÈNE I.

SALÉ

9€ **Œufs bio brouillés nature**
Servis avec mouillettes de pain de campagne toastées

11€ **Œufs bio brouillés parmesan 18 mois**
Servis avec mouillettes de pain de campagne toastées
Extra : truffes + 3,50€

8€⁵⁰ **Œufs bio au plat**
Servis avec mouillettes de pain de campagne toastées et mesclun

13€⁵⁰ **Pancakes salés et leur brouillade d'œufs bio**
Poitrine fumée, sirop d'érable

14€⁵⁰ **ou** Avocat, saumon gravlax maison

13€⁵⁰ **French toast ***
Brioche artisanale, œuf bio poché, avocat, sauce hollandaise

15€ **Benedict egg "Roll" ***
New York roll, œuf bio poché, poitrine fumée, sauce hollandaise

16€ **ou** New York roll, œuf bio poché, saumon gravlax maison, sauce hollandaise

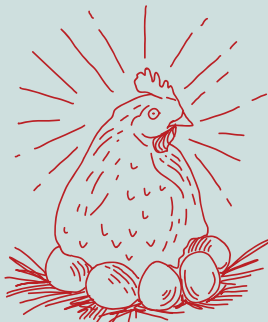
Suppléments :

Saumon gravlax 4€

Poitrine fumée 3€⁵⁰

Truffes 3€⁵⁰

Œuf bio poché 1€⁵⁰



ACTE I.

BRUNCH

De 11h à 15h

SCÈNE II.

SUCRÉ



9€⁵⁰ **Pancakes**
Sirop d'érable et fruits rouges

ou Chocolat chaud et chantilly maison, banane, amandes et noisettes torréfiées
Déclinaison vegan et sans gluten possible

10€ **Brioche perdue ***
Brioche artisanale, sirop d'érable, fruits rouges et chantilly maison

ou Brioche artisanale, banane, caramel beurre salé, spéculoos, noisettes torréfiées

9€ **Granola maison**
Fromage blanc, fruits frais et granola de fruits secs maison
Déclinaison vegan possible

9€ **Cookie mi-cuit maison**
Servi avec du caramel beurre salé et de la glace à la vanille

9€ **Moelleux au chocolat cuit minute**
Accompagné de chantilly maison

8€ **Dessert du jour**

9€ **Café Gourmand**

7€ **Affogato**
Une boule de glace à la vanille noyée dans un café espresso



• ACTE II •

LUNCH

De 12h à 15h



15€ **Salade Niçoise**

Salade, tomates, thon, anchois, céleri, olives, poivrons, cébettes, œufs

17€ **Salade César**

Salade, œuf bio poché, éclats de chips de bacon, poulet pané, parmesan, croûtons, tomates cerises

17€ **Salade Cézanne**

Tout d'une César, version vegan

17€ **Club Sandwich**

Pain de mie artisanal, mimosa d'œufs relevé au bacon, fines tranches de poulet rôti, salade iceberg, tomates, servi avec frites et salade

15€⁵⁰ **Croque Monsieur**

Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental et jambon, servi avec frites et salade

16€⁵⁰ **Croque Madame**

Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental, jambon et œuf bio au plat, servi avec frites et salade

17€ **Tartare de bœuf accompagné de frites et salade**

16€ **Avocado toast**

Tranche de pain de campagne toastée, fromage frais à la ciboulette, avocat, saumon gravlax maison

14€ **Tartine veggie**

Tranche de pain de campagne toastée, piperade, lamelles de courgettes grillées, tomates cerises rôties, fêta

14€ **Tartine Vegan**

Tranche de pain de campagne toastée, brouillade de tofu soyeux au sel de Kala Namak, avocat
(également disponible sans gluten sur pancakes)

17€ **Gnocchis artisanaux de la Vallée de la Vésubie ***

Sauce tomate et burrata

18€ **ou** Crème de truffe

18€ **ou** Pesto vegan
à la pistache



Prix nets en euros, taxes et service compris
Moyens de paiement : espèces, chèques, CB, tickets restaurant.
Tous nos plats sont faits maison sauf mention spéciale
* fabrication artisanale non élaborée sur place.



• ENTRACTE •

TAPAS

À partir de 11h



8€ **Panisses ***
Accompagnées d'une sauce bravas

7€ **Pissaladière ***
Servie avec mesclun

14€ **Planche "Les Franciscains" ***
Pichade, pissaladière, barbajuans servis avec mesclun

6€ **Radis beurre et fleur de sel**

15€ **Burrata à la truffe**
Servie avec des tranches de pain de campagne toastées

19€ **Terrine de campagne (200 g) ***

10€ **Croque-Monsieur**
Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental et jambon

15€ **Planche charcuterie ***
Selon arrivage

14€ **Planche fromage ***
Selon arrivage

19€ **Planche mixte charcuterie et fromage ***