



PETIT DÉJEUNER

Oeufs à coque, accompagnés de mouillettes au beurre salé	9€
Granola maison sur son fromage blanc, fruits de saison & sirop d'agave	8€
Pancakes au sirop d'érable, fruits de saison, crème fouettée mascarpone & granola	10€
Scone à la myrtille, accompagné de son coulis et de sa crème fraîche	5€
Croissant	3€
Pain au chocolat	3,5€
Tartines beurre (doux ou salé) et/ou confiture	5€

Croissants sucrés

Crème de pistaches	5€
Crème de noisettes	5€
Confiture	5€

BRUNCH

Formule à 15€

Oeufs à la coque, accompagnés de mouillettes au beurre salé
Croissant OU Pain au chocolat OU Tartine beurre & confiture
Boisson chaude au choix
Verre de jus d'orange frais

Croissants salés

Saumon, avocat, cottage cheese & pesto à l'aneth	11€
Jambon, emmental	9€

ENTRÉES

Pan con tomate avec filets d'anchois frais OU jambon ibérique	6€
Pâté en croûte, mesclun, pickles d'oignons rouges, graines de moutarde & quindillas	9€
Gaspacho maison & toast de tapenade	9€
Sardines OU Anchois doux dans leur boîte, pain grillé, citron	10,5€
Grosse boîte de sardines à partager (millésime 2013)	35€
Chips à partager :	7€
- Chips de pois chiche de Nice	
- Chips d'Andalousie à l'huile extra vierge (truffe - piment noir - wasabi - sel de l'Himalaya)	

PLATS

Salade grecque & sa pita	15€
Burrata sur son lit de tomates & pesto maison	15€
Green, egg & thuna Epinards cuits, thon, oeuf poché, aneth, oignons & coulis de tomate sur pain grillé	16€
Tarte salée maison, accompagnée d'une salade de mesclun & pickles de choux rouge - Poireaux & cheddar - Pissaladière : oignons, olives de Kalamata, anchois & origan	14€
Tielle Sétoise, accompagnée d'une salade de mesclun & pickles d'oignons rouges Tourte garnie de poulpes et calamars mijotés dans une sauce tomate légèrement relevée, René Dassé	14€
Pancakes au saumon fumé, avocat, cottage cheese, pesto d'aneth & mesclun	15€
Club sandwich maison & chips au choix	15€
Grilled Cheese, accompagné d'une salade de mesclun & pickles d'oignons rouges sandwichs grillés au fromage fondu - pain de mie japonais Terroir d'Avenir	
- Cheddar	10€
- Cheddar, jambon de Paris	12€
- Cheddar, pastrami, cornichons aigres-doux, moutarde au miel	14€
- Mozzarella, tomates, prosciutto, pesto	14€
- supplément brisures de truffes + 3€	
- supplément oeuf poché +2€	
- supplément jambon ibérique +2€	
- supplément pastrami +2€	
- supplément saumon fumé +2€	

DESSERTS

Pastel de nata nature, saupoudré de cannelle, ou avec noisette de chocolat en son coeur	3€	
Carot cake	5€	
Fondant au chocolat Valrhona	6€	
Banana bread au rhum	6€	
Roulé à la cannelle	6€	
Boule de glace artisanale de la vallée du Rhône	3€	
- Vanille Tonka	- Crème de marrons	- Citron meringue
- Pistaches de Sicile	- Nocciolata	- Abricot
- Macchiatto	- Cacahuète	- Barbapapa



BREAKFAST

Soft boiled eggs served with buttered bread sticks	9€
Homemade granola with yoghurt, fresh fruits & agave syrup	8€
Pancakes with maple sirup, fresh fruits, mascarpone whipped cream & granola	10€
Blueberry scone, served with blueberry coulis & cream	5€
Croissant	3€
Pain au chocolat	3,5€
Toasts with butter/salted butter and/or jam	5€

Sweet croissants

Pistachio spread	5€
Hazelnut spread	5€
Jam	5€

Brunch

15€ Formula

Soft boiled eggs served with buttered bread sticks
Croissant OR Pain au chocolat OR Toast with butter & jam
Hot beverage of your choice
Fresh orange juice

Savoury croissants

Salmon, avocado, cottage cheese & dill pesto	11€
Ham, emmental	9€

STARTERS

Pan con tomate with anchovies OR iberian ham	6€
Pâté en croûte, mesclun salad, red onion pickles, mustard seeds & quindillas	9€
Homemade gaspacho & olive tapenade toast	9€
Sardines OR Anchovies served in their tin, toasted bread, lemon	10,5€
Large tin of sardines to share (millésime 2013)	35€
Chips to share :	7€
- Chickpea chips from Nice	
- Extra olive oil potato chips from Andalusia (truffle - black chilly- wasabi - Himalayan salt)	

MAINS

Greek salad served with pita bread	15€
Burrata with tomatoes & homemade pesto	15€
Green, egg & thuna Cooked spinach, thuna, poached egg, dill, onion & tomato coulis on a toasted bread	16€
Savoury pie, served with mesclun salad & red cabbage pickles - Leak & cheddar - Onions, Kalamata olives, anchovies & oregano	14€
Tielle, served with mesclun salad & red onion pickles pie filled with octopus and squids simmered in a lightly spicy tomato sauce, mediterranean specialty	14€
Pancakes with smoked salmon, avocado, cottage cheese, dill pesto & mesclun salad	15€
Homemade club sandwich & chips of your choice	15€
Grilled Cheese, served with mesclun salad & red onion pickles - Cheddar - Cheddar, ham - Cheddar, pastrami, pickles, honey mustard - Mozzarella, tomatoes, prosciutto, pesto	10€ 12€ 14€ 14€

- truffle supplement + 3€
- poached egg supplement +2€
- iberian ham supplement +2€
- pastrami supplement +2€
- smoked salmon supplement +2€

DESSERTS

Pastel de nata (with or without cinnamon), or chocolate pastel de nata	3€	
Carot cake	5€	
Chocolate fondant	6€	
Banana bread with rhum syrup	6€	
Cinnamon roll	6€	
Artisanal ice cream	3€	
- Vanilla	- Chestnut cream	- Lemon meringue
- Pistachio	- Nocciolata	- Apricot
- Macchiatto	- Peanut	- Cotton candy