

Poireaux mimosa et crème acidulée												
Poireaux mimosa et crème acidulée												
Salade de haricots verts frais, champignons de Paris, éclats de noix, échalotes, vinaigrette automnale												
Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian												
Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet												
Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert												
Salade fraîcheur, demi œuf dur bio, vinaigrette balsamique												
Salade verte et tomates												
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", Tzaziki et toasts Poilâne												
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", salade de pommes de terre Charlotte et toasts Poilâne												
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", blinis et crème d'Isigny												
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny												
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny												
Saumon fumé d'Écosse et toasts Poilâne												
Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga												
Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert												
Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, vinaigrette au citron vert												
Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, fine gelée à la coriandre, crème citronnée												
Tartare de saumon, avocat et betterave, jus d'herbes fraîches												
Tataki de filet de bœuf, rémoulade de céleri parfumé à la truffe												
Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons												
Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes et coriandre fraîche												
Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix												
Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites												
Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix												
Terrine de chevreuil à la Fine Champagne												
Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges												
Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche												
Tomate Coeur de Bœuf et Burrata, pistou												
Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes												
Velouté de cèpes, crème fouettée et éclats de noisettes torréfiées												

Fruits de Mer

Fruits de Mer

Bulots (env. 300g)												
Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)												
Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3												
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3												
Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3												

Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)



Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)



Plateau des Deux Magots

3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)



Plateau des Deux Magots

3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)



Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)



Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)



Plats

Salades

Salade au saumon mariné

Saumon mariné, cœur de sucrine, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée



Salade Cæsar

salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar



Salade d'automne

Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras de canard, magret fumé, abricots secs, éclats de noix



Salade d'automne au homard

fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert



Salade d'été

cœur de sucrine, haricots verts frais, olives noires, feta marinée, melon, jambon San Daniele, vinaigrette balsamique



Salade d'été

Sucrine et mesclun, haricots verts, tomates, poivrons rouges, olives noires, oignons rouges, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, filet d'anchois, vinaigrette balsamique



Salade d'été au homard

Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue fraîche, demi-homard, vinaigrette au citron vert



Salade d'hiver

cœur de sucrine, endives émincées, cerneaux de noix, raisins secs, champignons de Paris, pomme golden, fourme d'Ambert et jambon San Daniele



Salade d'hiver façon Landaise

cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique



Salade de haricots verts



Salade de printemps

Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de Parmesan Parmigiano Reggiano



Salade de printemps au homard

haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert



Salade de tomates, mozzarella di bufala, basilic



Salade Deux Magots

salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur



Salade Deux Magots

salade verte, jambon, aiguillettes de volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur



Salade Périgourdine

Sucrine, haricots verts, abricots moelleux, cerneaux de noix, raisins secs, magret fumé, copeaux de foie gras de canard mi-cuit



Salade Provençale

salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique



Salade Royale

salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes



Salade Saint-Germain

salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry



Salade Saint-Germain






















































































































salade verte, aiguillettes de volaille, haricots verts, raisins secs, œuf bio dur, sauce au curry



Poissons

Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres




























































































Aïoli de cabillaud épais, légumes pochés (carotte, courgette, pomme de terre, fenouil), œuf bio cuit dur, sauce aïoli										
Bar cuit à la plancha, légumes printaniers, sauce vierge										
Bar cuit sur peau, confinade de légumes provençaux, sauce vierge										
Bar cuit sur peau, fenouil confit et beurre d'agrumes										
Blanc de turbot poêlé, légumes anciens glacés, sauce mousseline parfumée à la truffe										
Blanc de turbot rôti, sauce mousseline, écrasée de pommes de terre à la truffe										
Blanc de turbot rôti, purée de pommes de terre, beurre blanc au champagne										
Blanc de turbot rôti, légumes oubliés, beurre blanc au champagne										
Blanc de turbot rôti, légumes oubliés, sauce mousseline à la mandarine										
Cabillaud façon aïoli, légumes croquants										
Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes										
Dos de cabillaud en aïoli, légumes pochés										
Filet de bar cuit sur peau, poêlée de légumes, sauce vierge										
Filet de bar, petits légumes d'hiver, beurre blanc au champagne										
Filet de dorade royale cuit à la plancha, fenouil confit, beurre d'agrumes										
Filet de dorade royale cuit à la plancha, légumes d'hiver, beurre blanc citronné										
Filet de Saint-pierre cuit à la plancha, fondue de poireaux au beurre										
Filet de Saint-pierre rôti, fenouil confit, beurre d'agrumes										
Filet de Saint-pierre rôti, salade de courgettes, mayonnaise au basilic										
Filet de Saint-pierre rôti, fondue de poireaux, huile d'olive et citron										
Filets de sole façon meunière, cassolette de légumes d'hiver										
Filets de sole façon meunière, riz pilaf										
Gambas géante marinée au citron vert et gingembre, tagliatelles de légumes croquants aux fines herbes										
Gambas rôties, risotto de légumes, coulis de crustacés										
Gambas rôties, risotto aux asperges vertes et parmesan Parmigiano Reggiano										
Gambas rôties, risotto printanier										
Lotte rôtie en médaillon, écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné										
Médallions de lotte rôti, polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette										
Médallions de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut										
Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés										
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés										
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto parfumé à la truffe										

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri							
Pavé de saumon Bømlø , fondue de poireaux, beurre blanc							
Pavé de Saumon Bømlø , tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches							
Pavé de saumon cuit à la plancha , poêlée de légumes, beurre blanc à l'oseille							
Pavé de saumon rôti , poêlée de légumes, beurre blanc							
Pêche du moment							
Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes , crème de crustacés							
Ravioles de homard et saumon aux petits légumes , crème de crustacés							
Turbot cuit sur peau, légumes poêlés , beurre blanc au citron							

Viandes

Assiette de rosbif* froid et ses condiments , pommes frites et salade							
Belle entrecôte de bœuf* de Salers (environ 350g) , sauce tartare, pommes frites							
Blanquette de veau* à l'ancienne, riz basmati							
Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé , riz basmati							
Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé , riz pilaf							
Blanquette de veau* Primavera , riz pilaf							
Bœuf* Bourguignon , pommes vapeur							
Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé , crème au Comté et tomates confites, frites fraîches							
Burger de bœuf* Charolais et lard grillé , champignons poêlés, crème à la fourme d'Ambert, frites fraîches							
Burger de bœuf* Charolais et lard grillé , crème au Comté et tomates confites, frites fraîches							
Burger de bœuf* Charolais et lard grillé , crème au Comté et tomates confites, pommes frites							
Burger de bœuf* Charolais et lard grillé , crème au Comté et tomates confites, pommes frites							
Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes , haricots verts frais au beurre							
Carré d'agneau* en croûtes d'herbes , jus au thym, haricots verts frais							
Côte de boeuf de Salers* pour deux personnes pommes grenailles confites, poêlée de champignons							
Côte de boeuf* Salers pour deux personnes , pommes grenailles et poêlée de champignons							
Côte de veau* cuite basse température , jus au romarin, fine ratatouille							
Côte de veau* cuite basse température , pommes grenailles et champignons							
Côte de veau* épaisse "cuisson basse température" , poêlée de champignons du moment, purée de pommes de terre au beurre et jus corsé							
Côte de veau* épaisse "cuisson basse température" , jus aux cèpes, purée de pommes de terre au beurre							
Côte de veau* rôtie , pommes grenailles confites, sauce aux morilles							
Entrecôte "normande"* grillée (env. 350g) , frites fraîches, sauce tartare							
Entrecôte "normande"* maturée poêlée (env. 350g) , frites fraîches, sauce au poivre							
Faux-filet de veau* , écrasé de pommes de terre, jus au thym							
Faux-filet de veau* , gratin Dauphinois, jus corsé							

Filet d'agneau* rôti , légumes printaniers, jus à la sauge									
Filet de boeuf* à la plancha , sauce aux morilles, gratin Dauphinois									
Filet de bœuf* à la plancha , pommes grenailles confites, sauce périgourdine									
Filet de bœuf* en brochettes, frites fraîches , sauce poivre									
Filet de bœuf* grillé , frites fraîches, sauce tartare									
Filet de bœuf* poêlé à la truffe , pommes fondantes									
Filet de bœuf* poêlé parfumé à la truffe , gratin dauphinois									
Filet de boeuf* poêlé , sauce périgourdine, pomme Anna parfumée à la truffe									
Filet de bœuf* poêlé , frites fraîches, sauce périgourdine									
Filet de bœuf* poêlé , sauce au poivre, gratin Dauphinois									
Filet de bœuf* poêlé , sauce périgourdine, pommes grenaille en persillade									
Filet de bœuf* poêlé , sauce à la fourme d'Ambert, gratin dauphinois									
Filet de bœuf* poêlé , sauce aux trois poivres, pommes grenailles									
Filet de bœuf* rôti , frites fraîches, émulsion froide à l'estragon									
Filet de boeuf* rôti , frites fraîches, sauce au poivre									
Filet de bœuf* , sauce au poivre vert, frites fraîches									
Filet mignon de biche rôti , mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade									
Filet mignon de biche rôti , sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron									
Magret de canard* aux fruits rouges , purée de potimarron et éclats de marrons									
Magret de canard* cuit plancha , purée de pommes de terre au beurre parfumé à la truffe									
Magret de canard* du Sud-Ouest aux fruits rouges , gratin de potimarron									
Magret de canard* façon Rossini , gratin de potimarron et tuile de parmesan									
Magret de canard* rôti , pommes grenailles et fricassée de champignons									
Médaille de volaille fermière , risotto aux légumes d'automne									
Poitrine de porc fumée cuite 19 heures , lentilles vertes du Puy									
Pot-au-feu* et légumes du moment									
Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles									
Rosbif* froid en chiffonnade , frites fraîches et condiments									
Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison									
Souris d'agneau braisée au thym , petits légumes									
Suprême de Chapon farci aux champignons , purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe									
Suprême de chapon fermier* aux morilles , risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano									
Suprême de chapon fermier* aux morilles , trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron									
Suprême de volaille fermière* à la citronnelle , riz pilaf									
Suprême de volaille fermière* aux morilles , purée à l'huile d'olive									
Suprême de volaille fermière* farci aux herbes fraîches , purée à l'huile d'olive									
Suprême de volaille fermière* mariné au romarin et son beurre, poêlée de légumes provençaux									
Suprême de volaille fermière* parfumé à la truffe , pomme Darphin									
Suprême de volaille fermière* parfumé à la truffe , riz pilaf									

Suprême de volaille fermière* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes											
Suprême de volaille fermière* rôti, purée de pommes de terre aux cébettes, beurre blanc au thym et citron											
Tartare de bœuf* Charolais au couteau "façon Deux Magots" crumble d'herbes, pommes frites et salade verte											
Tartare de bœuf* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, pommes frites											
Tartare de bœuf* revisité façon Deux Magots ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches											
Tartare de boeuf*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches											
Pâtes											
Pâtes du jour											
Végétarien											
Assortiment de légumes du moment											
Plat Enfant											
Filet de cabillaud, riz pilaf											
Suprême de volaille* à la plancha, écrasée de pommes de terre											
Plats du jour											
Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres											
Bœuf* Bourguignon, pommes vapeur											
Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches											
Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes											
Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes											
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés											
Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc											
Pot-au-feu* et légumes du moment											
Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles											
Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes											
Plats à la Carte											
Bar cuit sur peau, fenouil confit et beurre d'agrumes											
Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches											
Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison											
Tartare de boeuf*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches											

Snacks

Oeufs Bio

Oeuf dur bio																				
Oeufs bio brouillés																				
Oeufs bio brouillés aux cèpes																				
Oeufs bio brouillés parfumés à la truffe																				
Oeufs bio brouillés parfumés à la truffe d'été																				
Oeufs bio cocotte aux lardons et chèvre																				
Oeufs bio sur le plat																				
Oeufs bio sur le plat au bacon ou au jambon																				
Oeufs sur le plat																				
Oeufs sur le plat au bacon ou au jambon																				
Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)																				
Omelette bio aux cèpes, salade verte																				
Omelette bio complète aux saveurs variées Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)																				
Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)																				
Omelette bio de saison																				
Omelette bio nature																				
Omelette bio nature, salade verte																				
Omelette bio printanière Herbes et champignons poêlés, copeaux de Parmesan																				

Croques

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches								
Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches								
Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte								
Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte								
Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte								
Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte								
Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte								
Croque-Monsieur au jambon, salade verte								
Crottin chaud sur pain Poilâne poivré, salade verte								
Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte								
Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte								
Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte								
Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte								
Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix								
Tartine d'hiver façon "truffade" Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche, noix de muscade								
Tartine italienne sur pain Poilâne Piperade, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, roquette, pesto, olives noires								
Tartine végétarienne sur pain Poilâne Confinade de tomates confites, asperge verte, copeaux de Parmesan, œuf dur bio								

Clubs & Sandwiches

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites



Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches



Club sandwich au suprême de volaille et bacon,

frites fraîches



Club sandwich au suprême de volaille et bacon,

pommes frites



Club sandwich au suprême de volaille et pastrami,

sauce tartare, pommes frites



Club sandwich au suprême de volaille et pastrami,

œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites



Club sandwich végétarien

Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches



Club sandwich végétarien

Légumes croquants, œuf bio, pommes frites



Sandwich Royal au homard

Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée



Sandwiches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches



Club sandwich au suprême de volaille et bacon,

frites fraîches



Le Trio : jambon, Comté, tomate



Sandwich jambon au torchon



Sandwich jambon San Daniele
































Sandwich mixte : jambon, Comté



Sandwich rosbif*, tomate, salade, mayonnaise maison



















Tartines et Planches


















































































Croques en bouche										
Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes										
Planche de charcuterie Auvergnate (petit pot de rilette, saucisse sèche, tranches de saucisson, jambon de pays)										
Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)										
Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne										
Tartine végétarienne sur pain Poilâne										
Tartines de jambon San Daniele sur pain Poilâne										
Tartines de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" sur pain Poilâne										
Tartines de saumon fumé d'Écosse sur pain Poilâne										
Tranche de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g), toasts Poilâne										
Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne										

Desserts

Fromages

Assiette de Comté ou Camembert Normand										
Assiette de Comté ou de Camembert Normand ou de Saint-Nectaire fermier										
Assiette de dégustation de fromages Confiture de figues										
Crottin froid										
Dégustation de fromages affinés de nos régions										
Faisselle sucre ou crème										
Faisselle sucre, crème ou coulis										
Sélection de fromages affinés de nos régions										
Sélection du Fromager										
Yaourt glacé California Bliss (0% M.G), parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches										

Desserts

Bûchette Ardéchoise Biscuit cuillère, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits																				
Café ou thé gourmand (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)																				
Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment																				
Café ou thé gourmand Glace au pain d'épices de Dijon, crème à la vanille, douceur du moment																				
Cheese cake, coulis de fruits rouges																				
Coupe Auguste Boulay Salade de fruits frais, yaourt glacé au Champagne Rosé, sorbet cassis																				
Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment																				
Crème brûlée à la vanille Bourbon																				
Crème fraîche ou Chantilly																				
Crumble poire et banane , noix caramélisées, glace au chocolat noir																				
Faisselle sucre, crème ou coulis																				
Fontainebleau à la myrtille , coulis de fruits rouges																				
Gâteau au chocolat																				
Macaron Infiniment chocolat Païneras ou Caramel																				
Moelleux au chocolat, glace vanille																				
Mousse au chocolat																				
Muffin du moment , crème glacée à la vanille																				
Pâtisserie au choix																				
Profiteroles à la vanille Bourbon , chocolat des Deux Magots à l'ancienne																				
Supplément boule de glace Berthillon au choix																				
Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace																				
Tarte tatin chaude façon Deux Magots , crème fraîche ou glace vanille																				
Vacherin Fleur de sureau – Vanille																				
Yaourt glacé California Bliss (0% M.G) , parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches																				
Yaourt glacé Champagne Rosé 0% M.G vegan , coulis de fruits rouges																				

Glaces, Sorbets & Coupes Composées

Boule de glace au choix																				
Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly																				
Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment																				
Coupe des Deux Magots glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis																				
Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain																				
Délice fruits rouges (en saison) glace vanille, assortiment de fruits rouges, coulis framboises, Chantilly																				
Fraises ou framboises Melba (en saison) glace vanille, fraises ou framboises selon marché, Chantilly																				
Glace café Kahlúa																				

Formules

Petit-Déjeuner

Faisselle nature, sucre ou coulis



Faisselle sucre ou crème



Faisselle sucre, crème ou coulis



Le Classique



Boisson chaude au choix

(Café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)

Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Le Complet



Boisson chaude au choix

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre



Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La gourmandise du Boulanger et tartines avec beurre de Poitou-Charentes, confiture artisanale ou miel

Œufs bio brouillés en cocotte, tranches de rosbif, Comté 16 mois

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner Hemingway



Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner Hemingway



Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre



Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Portion de fromage



Yoghourt nature



Brunchs de 11h00 à 15h30

Brunch Marin

Œufs brouillés bio,
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,
hareng fumé "Petrossian",
tarama « Petrossian » avec ses toasts,
salade de pommes de terre Charlotte,
fromage Comté et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Marin

Œufs brouillés bio,
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,
œufs de saumon sauvage "Petrossian",
tarama « Petrossian »,
blinis et crème d'Isigny,
pommes de terre sautées aux herbes,
fromages Comté et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Marin

Œufs brouillés bio,
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,
œufs de saumon sauvage "Petrossian",
tarama « Petrossian »,
toasts Poilâne et crème d'Isigny,
pommes de terre sautées aux herbes,
fromages Comté et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Marin

Œufs brouillés bio,
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,
œufs de saumon sauvage "Petrossian",
tarama « Petrossian »,
toasts Poilâne et crème d'Isigny,
concombres à la crème,
Comté 16 mois et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, pommes de terre sautées aux herbes, demi croque-monsieur au poulet, saucisson, jambon San Daniele, fromages Comté et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, pommes de terre sautées aux herbes, demi croque-monsieur, saucisson, jambon San Daniele, fromages Comté et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, salade basque, tranches de rosbif, saucisson, jambon cuit, Comté 16 mois et Saint-Nectaire,
& assiette sucrée de gourmandises de saison



Les Vins

Vins du moment

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014



■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014



