

formule petit déjeuner	13,5 €	formule petit déjeuner	13,5 €
<i>boissons chaudes au choix (café, chocolat, thé...)</i>		<i>boissons chaudes au choix (café, chocolat, thé...)</i>	
<i>viennoiserie au choix (pain au chocolat ou croissant)</i>		<i>viennoiserie au choix (pain au chocolat ou croissant)</i>	
<i>jus de fruit pressé au choix (orange, pamplemousse, citron)</i>		<i>jus de fruit pressé au choix (orange, pamplemousse, citron)</i>	
<i>baguette ou pain de mie, beurre, confitures au choix</i>		<i>baguette ou pain de mie, beurre, confitures au choix</i>	
tartines	4 €	tartines	4 €
<i>tartines de baguette, beurre, confitures au choix</i>		<i>tartines de baguette, beurre, confitures au choix</i>	
viennoiseries	4 €	viennoiseries	4 €
<i>croissant ou pain au chocolat</i>		<i>croissant ou pain au chocolat</i>	
pancakes	7.5 €	pancakes	7.5 €
<i>pancakes, sirop d'érable</i>		<i>pancakes, sirop d'érable</i>	
yaourt de la Ferme des Peupliers	4.5 €	yaourt de la Ferme des Peupliers	4.5 €
<i>yaourt fruits / nature ou miel / poudre des bulgares O.R</i>		<i>yaourt fruits / nature ou miel / poudre des bulgares O.R</i>	
yaourt des Bulgares	6.5 €	yaourt des Bulgares	6.5 €
<i>yaourt nature, poudre des bulgares O.R.</i>		<i>yaourt nature, poudre des bulgares O.R.</i>	
yaourt, granola maison	10.5 €	yaourt, granola maison	10.5 €
<i>yaourt, granola maison, fruits de saison, miel</i>		<i>yaourt, granola maison, fruits de saison, miel</i>	
fromage blanc	6.5 €	fromage blanc	6.5 €
<i>fruits rouges, miel</i>		<i>fruits rouges, miel</i>	
œufs brouillés nature/Bacon	8 €/12.5 €	œufs brouillés nature/Bacon	8 €/12.5 €
<i>trois œufs de ferme, salade</i>		<i>trois œufs de ferme, salade</i>	
œufs coque mouillettes toastées	5.5 €	œufs coque mouillettes toastées	5.5 €
<i>deux œufs de ferme</i>		<i>deux œufs de ferme</i>	
œufs aux plats/bacon	8 €/12.5 €	œufs aux plats/bacon	8 €/12.5 €
<i>trois œufs de ferme</i>		<i>trois œufs de ferme</i>	
salade de fruits de saison frais	10.5 €	salade de fruits de saison frais	10.5 €
<i>fruits de saison : raisins, ananas, mangues, oranges, etc ...</i>		<i>fruits de saison : raisins, ananas, mangues, oranges, etc ...</i>	

carte du petit déjeuner

boissons chaudes

café, noisette, allongé	2,9 €
café crème, double espresso, chocolat	5,8 €
capuccino	6,5 €

thés 5,8 €

Ancient Golden Yunnan : thé noir chinois vif et rond en bouche
Jade Cloud : thé vert
Thé vert Jasmin
Earl Grey : mélange de thés noirs aromatisé à la bergamote
Blueberry (Roobois rouge) : sans théine, mélange fruité et fleuri

thés japonais sélection Maruyama nori 6 €

sencha : thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C.
hojicha : thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac.
genmaicha : thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant.

tisanes sélection L'Infuseur 6 €

N°1 ligne : citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse, arôme de mandarine.
N°2 calme : tilleul, pétales de fleur d'oranger, camomille, honeybush.
N°3 digestif : romarin, sauge, thym, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, cannelle, pétales de rose, bergamote.
N°4 tonique : écorces d'orange et citron, menthe douce, gingembre, ginseng, maté vert, cannelle, clous de girofle.
N°5 bonne humeur : verveine, marjolaine, gruë de cacao, pétales de coquelicot, rose, souci et bleuet, vigne rouge, orange et framboise.
N°6 dé-tox : pomme, citronnelle, arôme naturel de **cassis**

boissons fraîches

eaux : ½l évian, ½l badoit, 1l orezza	6 € / 9 €
sodas : Coca cola, Light, Zero, Orangina, tonic Fever Tree, Perrier	6 €
Luscombes drinks : Ginger beer, Fleur de sureau, Limonade Sicilienne, orange/carotte, pomme/poire, pomme/gingembre	
jus de fruits Marcel Bio : tomate	6 €
jus de fruits Julien Fremont : pomme	6 €
jus de fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	6 €

prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques

carte du petit déjeuner

boissons chaudes

café, noisette, allongé	2,9 €
café crème, double espresso, chocolat	5,8 €
capuccino	6,5 €

thés 5,8 €

Ancient Golden Yunnan : thé noir chinois vif et rond en bouche
Jade Cloud : thé vert
Thé vert Jasmin
Earl Grey : mélange de thés noirs aromatisé à la bergamote
Blueberry (Roobois rouge) : sans théine, mélange fruité et fleuri

thés japonais sélection Maruyama nori 6 €

sencha : thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C.
hojicha : thé vert grillé, moins de théine, doux pour l'estomac.
genmaicha : thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant.

tisanes sélection L'Infuseur 6 €

N°1 ligne : citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse, arôme de mandarine.
N°2 calme : tilleul, pétales de fleur d'oranger, camomille, honeybush.
N°3 digestif : romarin, sauge, thym, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, cannelle, pétales de rose, bergamote.
N°4 tonique : écorces d'orange et citron, menthe douce, gingembre, ginseng, maté vert, cannelle, clous de girofle.
N°5 bonne humeur : verveine, marjolaine, gruë de cacao, pétales de coquelicot, rose, souci et bleuet, vigne rouge, orange et framboise.
N°6 dé-tox : pomme, citronnelle, arôme naturel de **cassis**

boissons fraîches

eaux : ½l évian, ½l badoit, 1l orezza	6 € / 9 €
sodas : Coca cola, Light, Zero, Orangina, tonic Fever Tree, Perrier	6 €
Luscombes drinks : Ginger beer, Fleur de sureau, Limonade Sicilienne, orange/carotte, pomme/poire, pomme/gingembre	
jus de fruits Marcel Bio : tomate	6 €
jus de fruits Julien Fremont : pomme	6 €
jus de fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	6 €

prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques

Plat du jour
&
Dessert du jour

18€

Entrées et Salades

Poireaux vinaigrette	8 €	Chèvre rôti, salade	14 €
Soupe citron	8 €	Salade Caesar	14 €
Salade de lentilles <i>Lentilles, bacon, noisettes</i>	9 €	Betteraves & saumon fumé <i>Vinaigrette aigre douce</i>	10 €
Salade de cressons <i>Œuf dur, vinaigrette</i>	9 €		

Sandwichs

Nos sandwichs sont accompagnés de frites ou de salade

Croque-Monsieur	13 €	Bacon Cheeseburger	16 €
Croque-Madame	14 €	Cheeseburger	15 €

Plats

Ravioles de Royan, <i>Salade verte, vinaigrette</i>	15 €
Salade AMOUR <i>(Saucisson pistaché, betteraves, comté, poires, noix, choux rouges, salade et vinaigrette)</i>	14 €
Gratin de macaroni au comté & lardon fumé	15 €
Kefta de veau, <i>pommes de terre grenailles, salade, sauce yaourt</i>	17 €
Tartare de bœuf, <i>condiments, frites & salade</i>	16 €
Poisson du jour, <i>légumes de saison</i>	19 €
Poulet « race cou-nu » rôti, <i>légumes de saison</i>	17 €

Grillades:

Cœur d'entrecôte <i>330g, pommes dauphines, salade</i>	25 €
Bavette d'Aloyau, <i>frites, salade</i>	18 €
Saucisse au couteau grillée « Boucherie Chavassieux »	16 €

Fromages et desserts

Comté & Morbier 18 mois	10 €	Chèvres assortis	12 €
Crumble pommes & poires			7 €
Salade de clémentines à la marocaine			8 €
Blanc manger mangues, passion			8 €
Salade de fruits frais			8 €
Ganache gianduja, fleur de sel			8 €
Glaces et sorbets bio 2 boules :			8 €
<i>Vanille, chocolat, café, clémentine, verveine, citron, noisettes, marron</i>			
Café gourmand			9 €
Tarte de saison			8 €

Service continu 12h - 18h

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises
Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.*

Buffet froid et Snacks

Crudités :

Poireaux vinaigrette & œuf dur rapé Blancs de poireaux, vinaigrette	8 €
Radis - beurre <i>Radis, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i>	7 €
Salade Amour + saucisson pistaché <i>Betteraves, comté, poires, noix, choux rouge, salade, vinaigrette</i>	15 /16 €
Salade Cæsar poulet ou bacon <i>Salade romaine, blanc de poulet ou bacon, sauce cæsar, croûtons</i>	15 €
Chèvre rôti <i>Chèvre St-Marc rôti, thym, miel, salade mélangée, cazette</i>	11 /17 €

Conserves et salaisons :

Terrine de campagne	8 €
Saucisson d'Ardèche, beurre salé	8 €
Tarama à la truffe, toasts	12 €
Petites sardines <i>en conserve</i>	11,5 €
Ventrèche de thon à l'huile, <i>en conserve</i>	13,5 €

Fromages et laitages :

Fromage blanc, miel, amandes grillées	6 €
Comté, Morbier	11 €
Chèvre (<i>La ferme des 3 ponts</i>)	13 €
Assiette mixte de fromages	14 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au comté	14 €
Gratin de macaroni au comté et lard fumé	15 €

Burgers :

Cheeseburger	17 €
Bacon Cheeseburger	18 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.*

Carte

Entrées :

Soupe citron <i>Bouillon de volaille, jus de citron de Syracuse, crème</i>	7 €
Salade de cresson, œuf dur <i>Vinaigrette</i>	9 €
Salade de lentilles et bacon <i>Lentilles Beluga, bacon, noisettes, herbes, vinaigrette</i>	9 €
Saumon fumé « extra » <i>Saumon fumé d'Ecosse, toasts, citron</i>	16 €
Ravioles de Royan <i>Salade verte, vinaigrette</i>	12 €

Plats :

Kefta de veau <i>Boulettes de veau aux herbes, mie de pain, salade, pdt grenailles, sauce yaourt</i>	17 €
Tartare de bœuf <i>Viande de bœuf hachée, condiments, frites et salade</i>	16 €
Saint Jacques <i>Saint jacques grillées, citron confit, écrasé de P.D.T</i>	24 €
Poisson du jour <i>Poisson selon arrivage, légumes racines</i>	21 €
Poulet rôti <i>Poulet fermier « cou-nu », légumes racines</i>	17 €
Calamars frits <i>Salade de fenouil</i>	18 €

Grillades :

Cœur d'entrecôte, <i>pommes dauphines, salade</i>	25 €
Bavette d'Aloyau, <i>échalotes grises, frites, salade</i>	19 €
Saucisse couteau grillée, <i>écrasé de pommes de terre, salade</i>	16,5 €

Desserts :

Crumble pommes & poires	8 €
Salade de clémentine à la marocaine (<i>menthe, pistache, grenade</i>)	8 €
Blanc manger mangue, passion	8 €
Tarte de saison	9 €
Ganache au gianduja, fleur de sel	8 €
Glaces et sorbets Bio 2 boules :	8 €
<i>(vanille, chocolat, café, noisette, verveine, citron, clémentine, marron)</i>	