

Salades fraîcheur	
Salade de bœuf à la thaïlandaise (5, 6, 8, 11) <i>Émincés de bœuf, menthe, cacahuètes, échalotes, coriandre</i>	15,00€
Bruschetta gourmande aux légumes <i>Aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées, chèvre et salade verte</i>	16,00€
Salade César (1, 3, 10) <i>Poulet croquant, œuf, crème balsamique, parmesan, croûtons</i>	14,00€
 Salade Italienne (1, 3, 10) <i>Mozzarella, jambon cru italien, pesto, grissini</i>	15,00€
Salade vietnamienne aux crevettes (goi) (2, 4, 5, 6, 8) <i>Concombre, salade, carotte, menthe, coriandre, échalotes, cacahuètes, crevettes</i>	16,00€

Plats signature	
Tartare bœuf thaï au couteau (6, 8, 10, 11) <i>Bœuf, menthe, coriandre, sésame, échalotes, sauce soja, frites et salade verte</i>	17,00€
 Bo Bun au bœuf (4, 5, 6, 8, 11) <i>Vermicelles de riz, légumes frais, bœuf sauté au curry et citronnelle, nems viande, cacahuètes, menthe, coriandre, salade, carotte</i>	15,00€
 Bo Bun au tofu (1, 5, 6, 8, 11) <i>Vermicelles de riz, légumes frais, tofu sauté au curry et citronnelle, nems légumes, cacahuètes, menthe, coriandre, salade, carotte</i>	15,00€
 Bo Bun aux crevettes (1, 2, 4, 5, 6, 8, 11) <i>Vermicelles de riz, légumes frais, crevettes grillées au curry et citronnelle, nems légumes, cacahuètes, menthe, coriandre, salade, carotte</i>	16,00€
Poke Bowl aux crevettes (2, 4, 6, 8, 11) <i>Crevettes grillées, quinoa, edamame, wakamé, carotte, radis, avocat</i>	17,00€
 Poke Bowl au saumon snacké (4, 6, 8, 11) <i>Pavé de saumon, graines de sésame grillées, quinoa, edamame, wakamé, carotte, radis, avocat</i>	17,00€

Plats chauds	
 Onglet de bœuf grillé (1, 3, 10) <i>Pommes de terre sautées et salade, sauce poivre ou beurre maître d'hôtel</i>	17,00€
Aiguillettes de poulet panées (1, 3, 10) <i>Frites fraîches et salade, sauce tartare</i>	14,00€
Aiguillettes de poulet panées (enfant) (1, 3, 10) <i>Frites fraîches et salade, sauce ketchup</i>	9,00€
Fish and Chips (cabillaud) (1, 4) <i>Frites fraîches et salade, sauce tartare</i>	15,00€

Burgers et röstis	
 Burger de poulet (1, 3, 7, 10, 13) <i>Poulet croustillant, frites fraîches et salade</i>	15,00€
Burger de bœuf-bacon (1, 3, 7, 10, 13) <i>Frites fraîches et salade</i>	15,00€
Burger végétarien <i>Frites fraîches et salade</i>	16,00€
Röstis de canard confit (3, 7, 10, 13) <i>Oignons confits et frites fraîches, salade, sauce barbecue</i>	17,00€
 Röstis de bœuf-bacon (3, 7, 10, 13) <i>Frites fraîches, salade, sauce tartare</i>	15,00€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Contenance des cocktails : env. 20-25 cl. Cocktails alcoolisés : de 6 à 8% de contenance en alcool.

Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



Tartes flambées (uniquement le soir)

La Nature (1, 7) <i>Crème, oignons, lardons</i>	10,00€
La Gratinée (1, 7) <i>Crème, oignons, lardons, fromage</i>	10,00€
La Fromage Forestière (1, 7) <i>Crème, oignons, lardons, champignons, fromage</i>	11,00€
La Volaille (1, 7) <i>Crème, poulet, champignons, herbes aromatiques, fromage</i>	12,00€
La Chèvre (1, 7) <i>Crème, fromage de chèvre, miel, roquette, herbes aromatiques</i>	12,00€
La Végétarienne (1, 7) <i>Crème balsamique, légumes grillés, tomates confites, artichauts confits, roquette herbes aromatiques, pesto, fromage</i>	12,00€
L'Italienne (1, 7) <i>Crème balsamique, jambon cru italien, légumes grillés, tomates confites, artichauts confits, roquette, herbes aromatiques, pesto</i>	13,00€

Nos planches apéros (uniquement le soir)

La Végétarienne (1, 5, 13) <i>Houmous, caviar de poivrons, tapenade, légumes grillés, pickles de légumes, assortiment de fromages</i>	16,00€
La Traditionnelle (1, 7, 13) <i>Assortiment de charcuteries et de fromages, pickles de légumes, cornichons, beurre</i>	16,00€
L'Inspiration d'Asie (1, 2, 3, 4, 6, 7, 11) <i>2 samoussas de bœuf, 2 gyozas de bœuf, 2 raviolis frits aux crevettes, 4 crispys de crevettes, 2 nems aux légumes, salade bœuf thaï</i>	22,00€

Liste des allergènes :

- | | |
|---|--|
|  1. Gluten |  8. Fruit à coque |
|  2. Crustacé |  9. Céleri |
|  3. Œuf |  10. Moutarde |
|  4. Poisson |  11. Sésame |
|  5. Arachide |  12. Sulfite |
|  6. Soja |  13. Lupin |
|  7. Lait |  14. Mollusque |

Nos formules petit-déj jusqu'à 11 heures

SUCRÉES

Je déguste !	6,70€
Croissant ou petit pain ou pain beurre confiture + boisson chaude au choix sauf viennois + jus d'orange	
Je savoure !	7,70€
Croissant ou petit pain ou pain beurre confiture + boisson chaude au choix sauf viennois + jus d'orange pressé	

SALÉE

Formule salée	9,00€
Assortiment de fromages et de charcuteries ou 2 œufs au plat avec bacon + boisson chaude au choix sauf viennois + jus d'orange pressé	

Viennoiseries uniquement le matin

Croissant au beurre	1,40€
Petit pain au chocolat	1,40€
Pain beurre confiture ou miel ou Nutella fraise / abricot	3,00€
Supplément confiture, miel, Nutella	+ 0,50€
Supplément beurre	+ 0,20€

Nos desserts

NOS GOURMANDISES

 Coupe de litchis au sirop	3,50€
Tarte du jour voir vitrine (1, 3, 7, 13)	5,00€
Cheesecake au citron vert (1, 13)	5,00€
Tartelette citron meringuée (1, 10, 13)	5,50€
Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille (1, 7, 13)	7,00€
Café ou thé gourmand (1, 3, 7, 13) <i>1 panacotta, 1 mousse au chocolat, un petit brownie et un expresso ou allongé ou thé</i>	7,00€
Paris-Brest (1, 3, 7, 13)	5,50€
Crêpe ou gaufre au sucre (1, 3, 7, 13)	3,50€
Crêpe ou gaufre au Nutella ou confiture (1, 3, 7, 13)	4,50€
Crêpe dame blanche (1, 3, 7, 13) <i>Boule de glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	6,50€
Brownie (1, 3, 7, 13)	3,50€
Muffin Nutella (1, 3, 7, 13)	3,50€

NOS DESSERTS GLACÉS

Rocher vanille au lait glacé (7, 8) <i>Glace vanille, enrobage praliné, meringue</i>	5,00€
Vacherin glacé (3, 7, 8)	6,00€
Nougat glacé <i>Crème glacée au nougat, éclats de pistaches, amandes effilées grillées, brisures de nougat</i>	6,00€
Crème brûlée glacée <i>Crème glacée à la crème brûlée, sucre caramélisé</i>	6,00€
Coupe de glace 1 boule (1, 3, 7, 13)	2,50€
Coupe de glace 2 boules (1, 3, 7, 13)	4,00€
Coupe de glace 3 boules (1, 3, 7, 13)	5,50€
Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, coco, Bueno, yaourt	
Sorbets : fraise, framboise, citron vert, mangue	
Supplément chantilly	+ 0,50€



Menu

Le Vanilla Café

Cocktails

Approx. 25cl 8,50€

Mocktails

Approx. 25cl 6,50€

Thés glacés

Approx. 25cl 6,00€

69

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre

Zomby

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums abricot, citron et épices

Coco Matcha*

Cocktail rafraîchissant à base de jus d'ananas et de crème, rehaussé de touches subtiles de matcha, de thé vert et de noix de coco
**Allergène : protéines de lait*

Paradise Dream

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

Green Eye Tea

Boisson fraîche et légère alliant préparation fruitée à base de myrtille, sirop de citron vert et thé noir

Bikini

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron

Pina Colada*

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco
**Allergène : protéines de lait*

Coconut King*

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco
**Allergène : protéines de lait*

Powertail

Cocktail énergique au jus d'orange et aux saveurs de basilic, gingembre, curcuma, carotte et concombre

Chai Flower

Un bouquet de saveurs composé préparation fruitée à base de yuzu, sirop de lavande et thé noir

Banana Chai

Une douceur tropicale à base préparation fruitée à base d'ananas, sirop de banane et thé noir

Melly Berry

Liqueur de framboise, vodka, jus d'ananas et arômes naturels de fraise, pêche, orange et framboise

Sex on the Beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

Jungle Green

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

Paloma White*

Une signature raffinée mêlant les notes délicates de yuzu, de fleur d'oranger, lotus et crème, magnifiées par de fins arômes de chocolat blanc et un jus de poire éclatant
**Allergène : protéines de lait*

Fraise Insoumise

Un cocktail révolutionnaire aux saveurs de préparation fruitée à base de fraise, sirop de basilic et thé noir

Les softs		Les boissons chaudes			
Cocktail maison sans alcool	3,50€	Expresso / ristretto / déca			1,90€
Jus de clémentine, jus de goyave, jus de litchi, sirop grenadine		Double expresso			3,20€
Carola rouge / verte / bleue	50cl 3,30€	Expresso crème			2,10€
Carola rouge / verte / bleue	1L 5,10€	Double expresso crème			3,40€
Perrier	33cl 4,00€	Café renversé			2,50€
Limonade	25cl 2,90€	Café au lait			3,40€
Sirop à l'eau	25cl 2,40€	Café allongé			2,20€
Grenadine / citron / menthe / violette / cassis / caramel / framboise / orgeat / kiwi / cerise / fraise / pêche / vanille		Cappuccino mousse de lait			3,70€
Diabolo	25cl 3,20€	Café viennois			4,00€
Coca-Cola / Zero / Cherry	33cl 4,00€	Latté macchiato			3,80€
Orangina	25cl 4,00€	Chocolat chaud			3,50€
Fuze Tea / Fanta / Sprite	25cl 4,00€	Chocolat viennois			4,00€
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl 4,00€	Irish Coffee			7,20€
Jus et nectar	20cl 4,30€	Grog			5,20€
Orange / abricot / tomate / ananas / mangue / pomme / fraise		Lait chaud			2,20€
Infusion glacée	33cl 4,50€	Thé et infusion Eilles Tee			3,80€
Framboise-menthe / pêche-verveine / citron vert-gingembre		Ceylan / Earl Grey / thé vert / fruits rouges / verveine / rooibos pur / camomille			
Tourtel Twist citron	27,5cl 4,00€	Supplément lait / crème			+ 0,20€
Jus d'orange pressé	25cl 4,40€				
Virgin Mojito					
Supplément sirop					
Supplément rondelle					
		Les apéritifs			
Cocktail maison avec alcool					3,90€
Jus de raisin, sirop de cassis, martini rosé, crème de cassis, saké, whisky, cognac, vin rosé, jus de litchi					
Coupe de crémant					6,20€
Blanc-cassis					5,60€
Pastis / Ricard					3,50€
Tomate / Perroquet / Mauresque					3,70€
Martini / Suze / Campari / porto					4,60€
Aperol / Campari / Sarti Spritz					8,50€
Hugo ou Mojito					8,50€
		Les digestifs			
Baileys					6,50€
Cognac					7,00€
Gin / Vodka / Malibu / Get 27					7,00€
J&B					7,00€
Jack Daniel's					8,00€
Eau-de-vie mirabelle / framboise / Marc de Gewurzt / poire					7,00€
Rhum					7,00€
Rhum Diplomático					8,00€
		Les bières			
		25cl	50cl		
Bière pression Kronenbourg blonde		3,50€	6,50€		
Bière pression Grimbergen blanche ou ambrée		4,00€	7,20€		
Panaché		3,50€	6,50€		
Amer / Picon / Cynar		3,60€	6,60€		
Monaco / Tango		3,60€	6,60€		
Desperados	33cl	5,60€			
		Les vins blancs			
		12cl	1/4	1/2	bouteille
Riesling Domaine Wunsch et Mann	6,50€	12,00€	23,00€	30,00€	
Gewurztraminer Domaine Wunsch et Mann	6,50€	12,00€	23,00€	30,00€	
Pinot gris Domaine Wunsch et Mann	6,50€	12,00€	23,00€	30,00€	
Chablis Domaine de Chaude Ecuelle	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€	
Chardonnay Domaine Henri Pion	6,50€	12,00€	23,00€	30,00€	
Uby Tortue Côtes-de-Gascogne	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€	
Belle Émilie Pays du Gard	6,00€	10,00€	19,00€	25,00€	
		Les vins rouges			
		12cl	1/4	1/2	bouteille
Médoc Bordeaux Château La Tour de By	7,50€	14,00€	27,00€	35,00€	
Pic Saint-Loup Puech-Haut	7,00€	13,00€	26,00€	35,00€	
Vacqueyras Domaine Chant des Loups	7,00€	13,00€	26,00€	35,00€	
Tribbiera Corse	7,00€	13,00€	26,00€	35,00€	
Belle Émilie Pays du Gard	6,00€	10,00€	19,00€	25,00€	
		Les vins rosés			
		12cl	1/4	1/2	bouteille
Pic Saint-Loup Domaine Puech-Haut	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€	
Argali Puech-Haut	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€	
Côtes-de-Provence Château du Rouët	6,00€	11,00€	21,00€	27,00€	
La Nuit Tous les Chats sont Gris Domaine Chartreux	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€	
Belle Émilie Pays du Gard	6,00€	10,00€	19,00€	25,00€	