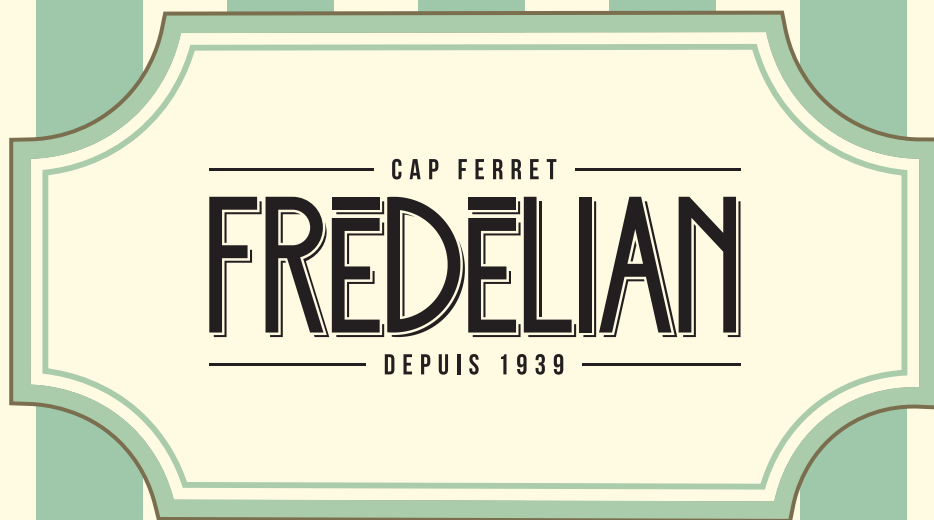






LE PETIT DÉJEUNER

- Servi jusqu'à 15h -

Croissant*	2.40
Chocolatine*	2.60
Pain aux raisins*	3.50
Pain Suisse*	3.50
Chausson aux pommes	4.50
Brioche feuilletée*	4.
Croissant aux amandes*	4.
Chocolatine aux amandes*	4.
Cookie au chocolat*	6.
Granola maison et fromage blanc	9.
Brioche, œuf mollet, avocat, feta, noisettes torréfiées	16.
Croissant au saumon fumé, œuf mollet, sauce Bénédicté	17.

Petit Déjeuner

17.

Boisson chaude, Jus d'orange,
Croissant ou Chocolatine,
Tartines, beurre et confiture

Brunch Avocado

32.

Brioche, avocat, œuf mollet, feta
et noisettes torréfiées,
Boisson chaude, Jus d'orange,
Croissant ou Chocolatine,
Granola et fromages frais

Brunch Bénédicté

34.

Croissant au saumon fumé, œuf
mollet, sauce Bénédicté,
Boisson chaude, Jus d'orange,
Croissant ou Chocolatine,
Granola et fromages frais



LE SNACKING

- Servi toute la journée -
(Exclusivement au rez-de-chaussée)

Salade belle du Ferret	19.
<i>Quinoa, légumes verts, houmous betterave, tomates cerises, feta</i>	
Salade César	19.
<i>Iceberg, poulet pané, poitrine fumée, tomates, œuf dur, parmesan</i>	
Salade du Bassin	19.
<i>Salade, fenouil, oignons rouge, haricots verts, fèves, céleri branche, émietté de thon et œuf mollet</i>	

Sandwichs, salade	12.
- Jambon emmental	
- Thon, mayonnaise, crudités	
- Poulet, mozzarella, pesto	
- Végétarien	
Quiche Lorraine, salade	13.
Croq' monsieur truffé, salade	20.

* Produits surgelés, réalisés dans nos ateliers - Prix nets en euros - service compris



LES PÂTISSERIES

Cookie au chocolat*	8.	Baba au Rhum*	11.
<i>Chantilly, coulis de chocolat et glace vanille</i>		Paris Brest*	9.
Cœur coulant*	8.	Éclair au chocolat*	8.
<i>chantilly maison</i>		Tartelette aux fruits de saison*	10.
Clafoutis aux griottes	8.	Tartelette chocolat praliné	9.
Part de cake au citron*	8.	Tartelette pistache	9.
<i>chantilly et zests de citron vert</i>		Tartelette vanille fruits rouges	9.
Part de cake marbré*	8.	Tartelette citron chantilly*	9.
<i>chantilly, coulis de chocolat</i>		Macarons* (x2)	6.
Part de cake noisette*	8.	Canelés* (x2)	6.
<i>chantilly, noisettes concassées</i>			
Brioche perdue	9.		
<i>glace vanille et coulis chocolat</i>			

Canelé

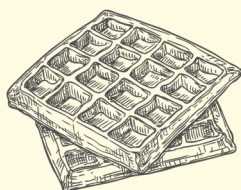
8.

3 saveurs au choix : chocolat
cacahuète OU pistache OU
vanille fruits rouges

Part de flan

9.

3 saveurs au choix : vanille OU
chocolat OU pistache



Gaufres

(servies à partir de 13h)



Nature ou sucre glace 6.
Chocolat maison 8.
Caramel beurre salé 8.
Nutella® 9.



Supplément boule de glace 4.50

Supplément chantilly, chocolat maison ou caramel 2.

* Produits surgelés, réalisés dans nos ateliers



LES GLACES

SORBETS ET GLACES ARTISANALES

Les sorbets

Poire
Fraise
Cassis
Passion
Mangue
Framboise
Citron jaune

Les crèmes glacées

Chocolat
Rhum raisin
Pistache pure
Noix de coco
Café arabica
Praliné à l'ancienne
Yaourt au lait entier
Caramel à la fleur de sel
Vanille de Madagascar
Stracciatella



4.



6.



8.

Supplément chantilly, caramel ou chocolat maison 2.

COUPE ALFRED

-Maison Frédélian-

16.

2 boules de crème glacée caramel, 1 boule de crème glacée vanille, coulis de caramel, chantilly maison, noisettes et canelé

COUPE ÉLIANE

-Maison Frédélian-

16.

2 boules de sorbet framboise, 1 boule de crème glacée vanille, chantilly, macaron framboise, coulis de fruits rouges



LES CAFÉS

Expresso, Déca, Ristretto	3.
Noisette	4.
Allongé	4.
Double expresso	5.
Cappuccino	6.
Latte	5.
Latte glacé	6.
Frappé glacé	6.
Macchiato	7.
Caramel Macchiato	8.
<u>Boissons avec lait d'avoine</u>	<u>+1.</u>



LES THÉS

THÉS MARIAGE FRÈRES

Thé noir fruité - Marco Polo	6.
Thé noir Bergamote - Earl Grey	6.
Thé vert citronné - Sur le Nil	6.
Thé vert menthe - Casablanca	6.
Thé vert - Fujiyama	6.
Rooibos (sans théine) - Rouge métis	6.

MATCHA FRÉDÉLIAN

Matcha latte ou
matcha latte glacé.
Lait au choix
(lait de coco ou avoine)

8.



LES CHOCOLATS

Chocolat chaud maison Frédélian	6.
Chocolat Viennois maison Frédélian	7.
Chocolat "le magnifique"	11.
<i>chocolat maison, coupe de chantilly et son canelé</i>	



LA CAVE

SOFTS

Thé glacé maison	7.
Citronnade : classique ou hibiscus	6.
Jus d'orange 30 cl	6.
Jus de citron 5 cl	4.
Coca-Cola / Zero 33 cl	5.
Perrier 33 cl	5.
Tonic Fever Tree	6.
Ginger Beer Fever Tree	6.
Fizz orange 33 cl	4.
Jus artisanal Bio	5.
Abricot, fraise, pomme, tomate, mangue-passion	

VINS ROSÉS

14 cl / Piscine / 75 cl

Gard - Amour de gris	7./11./32.
Domaine Grand Chemin	
Provence Première	11./18./45.
Domaine Figuière Première	

VINS BLANCS

14 cl / 75 cl

Château Ducasse - Bordeaux	6./28.
Vignoble Dubourdieu	
Chardonnay	7./30.
Famille Parent - Argentin	
Graves	8./32.
Château Seguin - Saut de l'ange	
Sancerre	11./50.
Lucien Crochet	

VINS ROUGES

14 cl / 75 cl

Graves	8./32.
Château Seguin - Saut de l'ange	
Lalande Pomerol Moulin	9./38.
La Gravière	
Château La Gravière	
Pessac Léognan	45.
Château Seguin - L'Angelot	
Pomerol	65.
Vignoble Parent Manoir de Gay	

Happy Hour

de 17h à 20h

Pinte 6.

Cocktail 10.



BIÈRES

25 cl / 50 cl

Blonde	4./7.
Blanche	5./8.
IPA	6./9.

COCKTAILS

Virgin Mojito (classique, fraise)	8.
Virgin Piña colada	8.
Perroquet sauvage	12.
Apérol Spritz	14.
Saint-Germain Spritz	16.
Pornstar	16.
Gin Tonic "fever tree"	14.
Moscow Mule (framboise)	14.
Piña colada	14.
Mojito (classique, fraise)	14.
Caïpirhina (classique, passion)	14.
Margarita	14.
Espresso Martini	14.
Maï Tai	14.

CHAMPAGNES

14 cl / 75 cl

Laurent Perrier brut	16./120.
Laurent Perrier rosé	20./140.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.