

NOS BOISSONS FRAÎCHES

DRINKS

Les Softs

Coca-Cola, Coca sans sucre	3,80€	Jus de fruits	20cl 3,80€
Fuze Tea, Sprite, Fanta orange	3,80€	Orange, ananas, abricot, ACE, pamplemousse, pomme, tomate.	
Schweppes, Schweppes agrumes	3,80€	Sirop à l'eau	2,50€
Tropico Tropical	3,80€	Diabolo	33cl 4,00€
Evian, Badoit	33cl 3,80€	Jus de fruits pressés	6,00€
		Orange, citron.	

Les Eaux

Eau gazeuse Badoit	50cl 5,00€	1L 8,00€	Eau plate Evian	50cl 5,00€	1L 8,00€
------------------------------	------------	----------	---------------------------	------------	----------

Les Bières Pressions

DRAFT BEERS

Demi 1664 France	25cl 3,80€	Supplément sirop	0,20€
Baron 1664 France	50cl 6,50€		
Kilo 1664 France	1L 12,50€	Supplément picon	0,50€

Les Bières Bouteilles

Heineken Pays Bas	33cl 6,00€	Blue Coast IPA Nice	33cl 6,00€
Lefte blonde Belgique	33cl 6,00€	Duvel Belgique	33cl 6,00€
Lefte brune Belgique	33cl 6,00€	Pietra Corse	33cl 6,00€
1664 blanche France	33cl 6,00€	Heineken 00 sans alcool	33cl 6,00€
Corona Mexique	33cl 6,00€	Cidre	33cl 6,00€
Desperados France	33cl 6,00€		

NOS COCKTAILS

COCKTAILS

Les Cocktails Maison

Apérol Spritz	8,50€	Tequila Sunrise	9,50€
Apérol, Prosecco, Perrier. Apérol, Prosecco, Perrier.		Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine. Tequila, orange juice, grenadine syrup.	
Mojito	9,50€	Daïquiri	9,50€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade. Rum, lime, fresh mint, Perrier, brown sugar.		Rhum, jus de citron vert, sucre de canne. Rum, lime juice, sugar.	
Piña Colada	9,50€	Caïpirinha	7,50€
Rhum blanc, glace coco, jus d'ananas. Rum, coconut ice cream, pineapple juice.		Cachaça, citron vert, cassonade. Cachaça, lime, brown sugar.	
Margarita	9,50€	Cuba Libre	9,50€
Tequila, citron, sucre de canne. Tequila, lemon, sugar.		Rhum, Coca-Cola, citron vert. Rum, Coca-Cola, lime.	
Sex on the beach	9,50€	Irish coffee	9,50€
Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine. Vodka, orange juice, pineapple juice, grenadine syrup.		Café, whisky, sirop de sucre, chantilly. Coffee, whisky, sugar syrup, whipped cream.	

Les Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6,00€	Virgin Piña	6,00€	Virgin Bantry	6,00€
Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, Perrier, cassonade. Lime, fresh mint, Perrier, apple juice, brown sugar.		Glace coco, jus d'ananas. Coconut ice cream, pineapple juice.		Pulco citron, sirop de fraise et limonade. Pulco lemon, strawberry syrup and lemonade.	

Les Apéritifs

San Bitter	10cl 4,00€	Porto blanc, Porto rouge	6cl 6,00€
Pastis	2cl 4,00€	Kir vin blanc	10cl 6,00€
Campari	6cl 6,00€	Kir royal Champagne Lorient	10cl 14,00€
Campari soda	20cl 8,00€	Mimosa Champagne Lorient	10cl 14,00€
Martini blanc	6cl 6,00€	Coupe de Champagne Lorient	10cl 12,00€
Martini rouge	6cl 6,00€	Coupe de Prosecco	10cl 6,00€
Americano, Suze	12cl 6,00€		

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

NOS PETITES ENTRÉES

STARTERS

La Meranda

Panisses 6,50€ Frites de pois-chiche. <i>Chickpeas fries.</i>	Pissaladière 6,50€ Tarte à l'oignon et anchois. <i>Onions and anchovies pie.</i>
Poivrons à l'huile 6,50€ <i>Pepper in oil.</i>	Artichauts violets 6,50€ Au parmesan, selon la saison. <i>Purple artichokes with parmesan cheese, depending on the season.</i>
Barbajuans de muneghu 6,50€ Beignets de blettes. <i>Swiss chard donuts.</i>	Beignets de fleur de courgette 6,50€ Selon la saison. <i>Zucchini flowers donuts, depending on the season.</i>
Troucha 6,50€ Omelette aux blettes, oignons, lardons, parmesan. <i>Omelette with chard, onions, bacon, parmesan.</i>	

Especialità

La planche Garibaldi à partager <i>to share</i> 35,00€ Pissaladière, troucha, barbajuans, poivrons à l'huile, tapenade, artichauts violets au parmesan, panisses, beignets de fleur de courgette (selon la saison). <i>Onions and anchovies pie, troucha, swiss chard donuts, red peppers in oil, olives marmelade, purple artichokes with Parmesan cheese, chickpeas fries, zucchini flowers donuts (depending on the season).</i>
--

NOS SALADES

SALADS

Li Nostri Salada

Salade niçoise 16,00€ Salade, tomates, thon, œufs, poivrons, olives, anchois, cebettes, radis. <i>Salad, tomatoes, tuna, eggs, peppers, olives, anchovies, spring onions, radishes.</i>
Salade de chèvre chaud 16,00€ Salade, tomates, olives, toast de chèvre, jambon cru. <i>Salad, tomatoes, olives, goat cheese, prosciutto.</i>
Chicken Caesar salad 16,00€ Salade césar au poulet croustillant, tomates, lardons, parmesan, croûtons. <i>Chicken crispy caesar salad, tomatoes, bacon, parmesan, croutons.</i>
Salade Burratina du Comté de Nice 18,00€ Salade, tomates, Burrata, basilic, jambon cru, gressins. <i>Salad, tomatoes, Burrata, basil, prosciutto, gressins.</i>
Salade Pastrouille 20,00€ Troucha, pissaladière, barbajuans, panisses et beignets de fleur de courgette (selon la saison), tomates, salade, olives, poivrons à l'huile, croûtons de tapenade. <i>Troucha, pissaladière, barbajuans, peppers in oil, tomatoes, olives, salad, tapenade croutons, panisses, zucchini flowers donuts (depending on the season).</i>
Antipasti du Bantry <i>Bantry's antipasti</i> 20,00€ Salade, artichauts, poivrons à l'huile, tomates, cebettes, basilic, Burrata aux olives, toast de tapenade, coppa, jambon cru et gressins. <i>Salad, artichokes, peppers in oil, tomatoes, cebettes, basil, tapenade toast, olives Burrata, coppa, prosciutto and gressins.</i>

Prix nets - Service compris
Nets prices - Service included

NOS MOULES FRITES

MUSSELS AND FRENCH FRIES

Marinière 16,00€ Vin blanc, échalotes. <i>White wine and shallots.</i>	Gorgonzola 16,00€ Crème, gorgonzola. <i>Gorgonzola cream.</i>
Poulette 16,00€ Vin blanc, échalotes, crème. <i>White wine, shallots, cream.</i>	Piémontaise 16,00€ Gorgonzola, pistou. <i>Gorgonzola and basil cream.</i>
Niçoise 16,00€ Tomates, olives, poivrons, cebettes, anchois, basilic. <i>Tomatoes, olives, peppers, spring onions, anchovies, basil.</i>	
Espelette 16,00€ Tomates, piment d'Espelette, basilic. <i>Tomatoes, Espelette pepper, basil.</i>	
Curry 16,00€ Crème, curry. <i>Curry cream.</i>	

Especialità

La Yole Bavastro 25,00€ Trio de moules au choix. <i>Choice of three mussels.</i>

NOS POISSONS

Fishes

Leu Cantoun dou Pescadou

Fritto Misto 20,00€ Friture de fruits de mer, sauce tartare. <i>Fried seafood, tartar sauce.</i>	Risotto aux fruits de mer 25,00€ Moules, coques, calamars, crevettes, riz safrané. <i>Mussels, cockles, squid, shrimps, saffron rice.</i>
Fish & chips 20,00€ Filet de cabillaud pané, sauce tartare. <i>Breaded cod fillet with tartar sauce.</i>	Risotto aux gambas et artichauts . . . 25,00€ Gambas, artichauts, riz safrané. <i>Gambas, artichokes, saffron rice.</i>
Filet de loup frais ségurane* 22,00€ Confit de fenouil, pistou, tapenade. <i>Sea bass fillet, confit of fennel, pesto, olives marmelade.</i>	Daurade fraîche entière* 25,00€ Grillée. <i>Whole fresh grilled sea bream.</i>
	Gambas sauvages* 28,00€ Flambées au Pastis. <i>Wild prawns flambée in Pastis.</i>

* Plats garnis avec un accompagnement au choix.
Dishes garnished with a accompaniment of your choice.

Prix nets - Service compris
Nets prices - Service included

NOS VIANDES

MEATS

Per lu Carnassiè

Carpaccio de bœuf 16,00€ Émincé de bœuf, champignons de Paris, tomates, copeaux de parmesan, salade, pistou. <i>Sliced raw beef, Paris mushrooms, tomatoes, parmesan shavings, salad, basil.</i>	Burger végétarien 18,00€ Salade, tomate, steak de soja, cebettes, sauce tartare. <i>Salad, tomato, soya steak, cebettes, tartar sauce.</i>
Tartare de bœuf classique 17,00€ <i>Classic raw beef tartar.</i>	Entrecôte grillée 25,00€ <i>Grilled rib steak.</i>
Tartare de bœuf poêlé 18,00€ <i>Beef tartar stove.</i>	Escalope de veau milanaise 25,00€ <i>Veal scalop, breadcrumbs.</i>
Tartare de bœuf niçois 18,00€ Tapenade, pistou, copeaux de parmesan. <i>Raw beef tartar, tapenade, basil, parmesan.</i>	Escalope de veau forestière 25,00€ Jus de veau aux champignons et crème. <i>Veal scalop, juice with mushrooms and cream.</i>
Burger classique 18,00€ Steak haché frais, fromage, tomates, cebettes, salade, sauce burger. <i>Fresh chopped steak, cheese, tomatoes, springs onions, salad, burger sauce.</i>	Un accompagnement au choix Frites, écrasé de pommes de terre, riz, panisses, ratatouille, linguini, penne, salade verte. <i>French fries, mashed potatoes, ratatouille, rice, chickpeas fries, fettuce, penne, green salad.</i>
Burger niçois 18,00€ Tapenade, salade, tomate, basilic, coppa mozza bufala, cebettes, steak haché frais. <i>Tapenade, salad, tomato, basil, coppa, mozza buffala, spring onions, fresh chopped steak.</i>	Supplément accompagnement 4,00€ <i>Extra side.</i>
Chicken burger 18,00€ Poulet pané, salade, tomate, oignons, cheddar, sauce tartare. <i>Chicken crispy, salad, tomato, onions, cheddar, tartare sauce.</i>	Supplément sauce 2,00€ Gorgonzola, forestière, tartare. <i>Gorgonzola, forestry, tartar.</i>

NOS PLATS NIÇOIS

DISHES FROM NICE

Lu Plat Nissart

Aubergines parmigiana 17,00€ <i>Eggplant parmigiana.</i>	Daube et ses ravioli 18,00€ <i>Beef stew and their ravioli.</i>
Daube et ses Merda di can 17,00€ <i>Beef stew and shard gnocchi.</i>	Morue à la niçoise 23,00€ Tomates, olives, poivrons, cebettes, anchois, écrasé de pomme de terre. <i>Tomatoes, olives, peppers, spring onions, anchovies, mashed potatoes.</i>
Daube et ses gnocchi 17,00€ <i>Beef stew and their gnocchi.</i>	

Prix nets - Service compris
Nets prices - Service included

NOS PÂTES

PASTA

Li Nouostri Pasta

Au choix :

Penne, linguini, gnocchi, merda di can.

Napolitaine 13,50€ Sauce tomate, pistou. <i>Tomato sauce, basil.</i>	Calabraise 16,00€ Saucisses, piment, poivrons, oignons, tomate, basilic. <i>Sausages, chilli, sweet pepper, onions, tomato, basil.</i>
Pistou 13,50€ Ail, basilic, pignons, huile d'olive. <i>Garlic, basil, pinions, olive oil.</i>	Gratin de penne du Bantry 16,00€ Pennes, crème fraîche, tomate, parmesan, jambon cru. <i>Penne, cream, tomato, parmesan, prosciutto, in gratin.</i>
Gorgonzola 14,50€ Gorgonzola, crème. <i>Gorgonzola cream.</i>	Lasagnes 16,00€ Bœuf haché, tomates, béchamel. <i>Ground beef, tomatoes, bechamel sauce.</i>
Arrabbiata 14,50€ Sauce tomate pimentée, basilic. <i>Spicy tomato sauce, basil.</i>	Basilicata 18,00€ Burratina, pistou et tomates cerises. <i>Burratina, pesto and cherry tomatoes.</i>
Carbonara 15,00€ Crème, lardons, œuf. <i>Cream, bacon, egg.</i>	Vongole 20,00€ Palourdes, échalotes, vin blanc. <i>Clams, shallots, white wine.</i>
Légumes 15,00€ Légumes sautés au pistou. <i>Vegetables and basil.</i>	Gambas 25,00€ Sauce safranée, basilic. <i>Prawns, saffron sauce, basil.</i>
Piémontaise 15,00€ Gorgonzola, pistou. <i>Gorgonzola and basil cream.</i>	Fruits de mer 25,00€ Moules, vongoles, gambas, basilic et ail. <i>Mussels, vongoles, prawns, basil and garlic.</i>

MENU ENFANTS

KIDS MENU

Per Lou Pitchorn

10,00€

Plat au choix <i>Dishe to choose.</i> Steak haché frais + frites ou pâtes <i>Fresh chopped steak + fries or pasta.</i> ou or Nuggets poulet + frites ou pâtes <i>Chicken nuggets + fries or pasta.</i> ou or Cheese burger + frites ou pâtes <i>Cheeseburger + fries or pasta.</i> ou or Linguini au beurre ou napolitaine (sauce tomate) <i>Pasta with butter or napolitana.</i>	Boisson au choix <i>Beverage to choose.</i> Sirop à l'eau Syrup. ou or Jus de fruits Fruit juice. ou or Coca-Cola Coke. ou or Limonade lemonade.
	Glace surprise au choix <i>Ice cream to choose.</i> Vanille Vanilla. ou or Fraise Strawberry. ou or Chocolat Chocolate.

Prix nets - Service compris
Nets prices - Service included

NOS DESSERTS

DESSERTS

Frucha e Pastissom

Assiette de fromage 8,00€ Parmesan, gorgonzola et chèvre. <i>Parmesan, gorgonzola and goat cheese.</i>	Tiramisu Nutella <i>Nutella tiramisu</i> 7,50€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i> 9,00€	Tiramisu crème de marrons <i>Chestnut cream</i> 7,50€
Crème brûlée <i>Creme brulee</i> 7,00€	Moelleux au chocolat 7,00€ Sans gluten. <i>Chocolate cake gluten free.</i>
Tarte tatin <i>Apple pie upside down</i> 7,00€	Profiteroles <i>Profiteroles</i> 9,00€
Baba au rhum <i>Rum baba</i> 7,00€	Nougat glacé <i>Iced nougat</i> 7,00€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> . . . 7,00€	Assiette de fruits frais en saison 9,50€ <i>Plate of fresh seasonal fruits.</i>
Tiramisu classique <i>Classic tiramisu</i> 7,00€	

CRÊPES

CRÊPES

Sucre <i>Sugar</i> 4,00€	Grand Marnier <i>Grand Marnier</i> 6,00€
Sucre et citron <i>Sugar and lemon</i> 4,50€	Crème de marron <i>Chestnut cream</i> 5,00€
Confiture <i>Abricot, fraise Jam apricot, strawberry</i> 4,50€	Banana split. 9,50€ Glace fraise, choco, vanille, sauce chocolat, banane, chantilly. <i>Strawberry, chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, banana and whipped cream.</i>
Nutella <i>Nutella</i> 5,00€	Supplément boule de glace <i>Extra ice cream</i> . 2,50€
Miel <i>Honey</i> 5,00€	Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i> 1,00€
Chocolat maison <i>Chocolate</i> 5,00€	Supplément fruit <i>Extra fruit</i> 2,00€
Mont Blanc. 9,00€ Glace vanille, crème de marron, chantilly. <i>Vanilla ice cream, chestnut cream and whipped cream.</i>	

GLACES ARTISANALES

HOMEMADE ICE CREAM

Bounty 8,50€ 2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat et chantilly. <i>2 coconut balls, 1 chocolate ball, chocolate sauce and whipped cream.</i>	Dame blanche. 8,50€ Glace vanille, sauce chocolat, chantilly. <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream.</i>
Mont blanc. 8,50€ Glace vanille, crème de marron, chantilly. <i>Vanilla ice cream, chestnut cream and whipped cream.</i>	Banana split. 9,00€ Glace fraise, choco, vanille, sauce chocolat, banane, amandes effilées, chantilly. <i>Strawberry, chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, banana and whipped cream, flaked almonds.</i>
Choco liégeois 8,50€ Glace vanille et choco, sauce chocolat, chantilly. <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream.</i>	Colonel 10,00€ Sorbet citron, Vodka. <i>Lemon sorbet, Vodka.</i>
Café liégeois 8,50€ Glace vanille et café, espresso, chantilly. <i>Vanilla and coffee ice cream, espresso, whipped cream.</i>	Boule(s) au choix <i>Scoop of ice cream</i> x1. . . . 2,50€ x2. . . . 4,00€ x3. . . . 6,00€ Chocolat, vanille, fraise, citron, café, framboise, praline, mangue, coco, rhum raisins, caramel, pistache. <i>Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, coffee, raspberry, praline, mango, coconut, rum grapes, caramel, pistachio.</i>

NOTRE CARTE DES VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

LES BULLES

Prosecco DOC Villa Miazza	75cl	28,00€
Champagne Lorient Brut	75cl	50,00€
Champagne Piper Heidsieck Brut.	75cl	75,00€

ROSÉS ROSÉ

14cl 50cl 75cl 150cl

LE VAR

Côte Mer Vin de pays du Var IGP Var.	6,00€
--	--------------

LE PICHET PITCHER

Côte Mer Vin de pays du Var IGP Var rosé (uniquement le midi) <i>(only for lunch)</i>	47,5cl	10,00€
---	--------	---------------

LA PROVENCE

Tasquier AOP Côtes de Provence.	8,00€	20,00€	25,00€
Domaine Clos Réal 'AOP Côtes de Provence 			30,00€
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet.			30,00€
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence 	28,00€	38,00€	70,00€

BLANCS WHITE

14cl 50cl 75cl

LA PROVENCE

Tasquier Côtes de Provence AOP.	8,00€	20,00€	25,00€
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet.			30,00€
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence 	28,00€	38,00€	

LA VALLÉE DE LA LOIRE (CÉPAGE SAUVIGNON)

Domaine de Maltaverne AOP Pouilly Fumé 	9,00€	40,00€
Domaine Durand AOP Sancerre		42,00€

LA BOURGOGNE (CÉPAGE CHARDONNAY)

Théodore de Vaucharmes AOP Bourgogne		28,00€
Domaine des Héritières AOP Chablis.	10,00€	48,00€

CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX LÉGER)

Enjoy by Domaine de Joy IGP Côtes de Gascogne 	7,00€	30,00€
---	--------------	---------------

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
 Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

NOTRE CARTE DES VINS

WINES

ROUGES RED

14cl 50cl 75cl

LA PROVENCE

Tasquier Côtes de Provence AOP.	8,00€	20,00€	25,00€
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet.			30,00€
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence 	28,00€	38,00€	

LA VALLÉE DU RHÔNE

Les Domaniales AOP Crozes-Hermitage.	10,00€	40,00€
Famille Perrin Méridion, AOP Château Neuf du Pape		60,00€

LE BEAUJOLAIS (VIN FRAIS ET LÉGER)

Domaine Mondenet AOP Brouilly par GABRIEL Jambon	35,00€
--	---------------

LA BOURGOGNE

Pinot Noir Vignerons de Buzy, AOP Côtes Chalonaises.	9,00€	30,00€
--	--------------	---------------

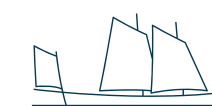
LE BORDELAIS

Château la Colombière AOP St Emilion	35,00€
--	---------------

LES GRANDS VINS

Paul Jaloubet aîné "Les jumelles 2018" AOP Côte Rôtie	95,00€
Micault Lupé Cholet 1er Cru 2017 AOP Pommard Clos.	120,00€
Château Boyd-Cantenac 2013 AOP Margaux.	80,00€

Les Alcools



WHISKIES

J&B	4cl	6,00€
Jack Daniel's	4cl	7,00€
Black Label	4cl	7,00€

GINS

Gordon	4cl	6,00€
Bombay Sapphire	4cl	8,00€

TEQUILA

Camino real	4cl	6,00€
-----------------------	-----	--------------

RHUMS

Rhum blanc	4cl	6,00€
Diplomatico	4cl	10,00€

VODKA

Eristoff	4cl	6,00€
--------------------	-----	--------------

DIGESTIFS

Get 27, Baileys	4cl	8,00€
Marc Garlaban	4cl	8,00€
Limoncello.	4cl	8,00€
Manzana, Amaretto	4cl	8,00€
Sambucca, Grappa	4cl	8,00€
Grand Marnier.	4cl	8,00€
Calvados	4cl	8,00€
Armagnac	4cl	8,00€
Poire William's	4cl	10,00€
Cognac	4cl	10,00€

La yole du Bantry est une embarcation datant de 1796. Son nom vient de la baie de Bantry où elle a été retrouvée intacte. C'est la plus ancienne embarcation de la Marine (dit la Royale). Elle était à bord de la frégate « LA RESOLUE » qui participait, alliée aux Irlandais, à un combat naval contre les Anglais. La frégate était en perdition en pleine mer. La Yole fut mise à l'eau pour sauver les officiers et fut arraisonnée par les Anglais dans la baie de Bantry. C'est là qu'elle a été découverte par des archéologues.

Si vous voulez naviguer à bord de ce bateau d'intérêt patrimonial et découvrir la rade de Villefranche. L'association « Une Yole pour Villefranche » vous propose des sorties tous les weekends, avec initiation à l'aviron.
www.yolevillefranche.com

NOS PETITS DÉJEUNERS

BREAKFAST

DE 8 À 11H30

Les Formules

Laïssa Ana 8,00€ Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt.</i>	Lou Bantry 10,00€ Boisson chaude, pancake, orange pressée, yaourt nature. <i>Hot drink, pancake, squeezed orange, natural yogurt.</i>
Lou Continental Breakfast 12,00€ Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature, omelette ou œufs au plat ou œufs brouillés. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt, omelette or fried eggs or scrambled eggs.</i>	Lou English Breakfast 14,00€ Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature, œufs, saucisses, haricots. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt, eggs, sausages, beans.</i>

À la Carte

Tartines beurre et confiture 3,50€ <i>French bread with butter and jam.</i>	Œufs brouillés, salade 8,00€ <i>Scrambled eggs, salad.</i>
Pancakes 5,00€ Sirop d'érable ou Nutella ou confiture. <i>Maple syrup or Nutella or jam.</i>	Omelette composée, salade 10,00€ Jambon, fromage <i>Composed omelette with ham and cheese, salad.</i>
Omelette nature, salade 8,00€ <i>Plain omelette, salad.</i>	Œufs à l'anglaise 11,00€ Saucisses, haricots. <i>Fried eggs, sausages and beans.</i>
Œufs au plat, salade 8,00€ <i>Fried eggs, salad.</i>	Assiette de fruits frais en saison 9,50€ <i>Plate of fresh seasonal fruits.</i>

Les Boissons Chaudes

Café 1,80€	Chocolat chaud 4,00€
Décaféiné 1,80€	Café viennois 5,00€
Noisette 2,00€	Chocolat viennois 5,00€
Café américain 2,50€	Thé 4,00€
Café crème 3,50€	Infusion 4,00€
Cappuccino 4,00€	

Les Plaisirs Glacés

ICED DRINKS

Milk-shake 6,00€ Chocolat, vanille, fraise, citron, café. <i>Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, coffee.</i>	Café latte frappé 6,00€ <i>Ice coffee with milk.</i>
Café frappé 6,00€ <i>Ice coffee.</i>	Choco latte frappé 6,00€ <i>Ice chocolate with milk.</i>

Prix nets - Service compris
Nets prices - Service included