

## **FOURNISSEURS**

### **COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE**

saumon, jambon et foie gras

### **CHÂTEAU DE MONTFRIN**

huile d'olive & vin

### **MAISON LANDEMAINE**

pain

### **MALONGO**

thé, café, chocolat

### **STOHRER**

pâtisserie

### **TERROIRS D'AVENIR**

fruits et légumes

## **PETIT DEJEUNER**

### **COMPLET**

14€

mini viennoiseries

thé ou café

jus de fruits

## **VIENNOISERIES & TOAST**

mini viennoiseries

5€

croissant au beurre  
et confiture de framboise

6€

brioche et confiture de rhubarbe

5€

## **SALADES et ENTRÉES**

gaspacho garni  
8€

radis-beurre  
4€

œuf dur mayonnaise  
4€

roquette parmesan  
4€

## **ŒUFS**

œufs brouillés sur toast  
8€

œufs à la coque  
mouillettes de campagne  
4€

## **ASSIETTES**

petit et grand format

saumon sauvage fumé / gravlax  
sauce gravlax  
& salade  
12€ ou 20€

jambon blanc au torchon  
beurre et cornichons  
& salade  
13€ ou 18€

jambon noir de Bigorre  
beurre et cornichons  
& salade  
14€ ou 20€

chèvre frais mariné  
huile d'olive & origan  
& salade  
11€

sélection de fromages  
beurre de barrate  
& salade  
11 ou 17€

## **DESSERTS**

éclair  
chocolat, café, pistache ou caramel  
7€

glaces  
6€

assiette de fruits rouges  
8€

## **BOISSONS CHAUDES**

café expresso, crème ou allongé  
4€

thé English breakfast ou Earl Grey  
6€

chocolat  
6€

thé infusé vert, infusion fleurie, Rooibos  
7,50€

## **BOISSONS FRAÎCHES**

jus de fruits frais  
6€

jus de légumes frais  
6€

## **VIN**

rosé, rouge ou blanc  
5€ le verre

## **CHAMPAGNE AGNÈS B.**

Louis de Sacy, Cuvée Originelle  
10€ la coupe