

LA BOULANGE

Nos Pains de Grande Tradition

La Baguette	2
Lou Pan 100% Local	5
Pain aux Céréales	6
Tourte de Seigle	15€/kg
Pain de Mie " Shokupan "	20€/kg

Nos Viennoiseries

2	Croissant au Beurre
2,5	Pain au Chocolat
2,5	Pain aux Raisins
3	Pain Suisse

Les Gâteaux & Les Cakes

Flan à la Vanille	6
Brioche Tressée	7,5
Madeleine <i>Pièce</i>	1,5
Cookie au Chocolat	3,9
Cake au Citron Confit	11
Cake Marbré Chocolat / Vanille	36€/kg

LA VITRINE DU PÂTISSIER

Les Pâtisseries

La Vanille : <i>Arlettes Croustillantes, Crème légère à la Vanille</i>	11
Le Miel : <i>Céréales, Bavarois au Miel de Châtaignier & Caramel de Citron</i>	11
La Châtaigne : <i>Pâte de Châtaigne, Meringue aux Baies de Cassis et Myrtilles</i>	11
La Noisette : <i>Paris-Brest à la Noisette du Piémont</i>	11
Le Chocolat : <i>Struzel au Cacao, Ganache montée & Gruée</i>	11
La Pomme : <i>Marmelade de Pomme Verte & Vanille de Madagascar</i>	11

LA VITRINE DU DELI

Le Caviar

Caviar Oscietre 30gr 60

Les Produits de la Mer *Prix au Kg*

Tarama	78	Saumon Fumée à la Ficelle	72
Saumon Gralévax	75	Cœur de Saumon Fumé	150
Mulet noir aux baies de Genièvre	42	Poutargue	162

Les Produits de la Terre *Prix au Kg*

Truffe Noire Morceau	900€/Kg	Huile d'Olive à la Truffe Noire Aix&Terra	22
Quintessence de Truffe Noire	29	Pâte de Truffes d'Hiver 82%	19
Lamelle de Truffe Noire	15		

Les Charcuteries *Prix au Kg*

Guanciale di Colonnata	33	Prociutto Cotto Di Ducale	22
Capocollo	38	Jambon de Parme 30 Mois	66
Saucisson Felino	41	Culatello Pronto Taglio	89
Saucisson au Fenouil	33		

Les Fromages *Prix pour*

Parmesan Reggiano 24 Mois	41	Roquefort Maison Carles AOP	52
Tomme de Savoie IGP	22	Camembert Saint-Hilaire <i>Pièces</i>	8,5
Comté 24 Mois	45	Crottin Cendré <i>Pièces</i>	3
Coulommier à la Truffe Noire	52	Rocamadour AOP <i>Pièces</i>	2,5
Saint Nectaire Fermier AOP	38	Coulommiers à la Truffe	52

LE PETIT - DEJEUNER DU DELI 8h00 - 11h00

Les Tartines

Tourte de Seigle Grillée, Avocat & Saumon Fumé	20
Croissant au Fromage & Jambon Braisé	13
Tartine aux Légumes Confits, Tahini & Jeunes Pousses	13

Les Céréales, Fruits Frais & Yaourts

Granola, Yaourt Grec aux Fruits Rouges	12
Salade de Fruits Frais, Miel à la Fleur de Thym	12
Riz au Lait & Copeaux de Chocolat	12
Gaufre aux Fruits Frais, Crème Chantilly	12

LA VITRINE DU TRAITEUR A Partir de 11h00...

Les Entrées

Koulibiac de Saumon, Crème Citronnée aux Herbes Fines	24
Salade d'Aubergine Violette, Coriandre & Olives de Nice	19
"Classique Salade César" au Poulet	23
Soupe de Lentille, Raviole de Bourrache & Crème Crue 	16

Les Dwichs

Croque-Truffe 5gr	28
Croque-Caviar 20gr	49
Ficelle au Beurre de Truffe, Découpe de Charcuterie	21
Viennois aux Crevettes, Avocat & Béarnaise Coraillée	26
"Le Deli Burger" Pommes Allumettes	24

Les Plats Chauds

Mac and Cheese & Truffe Noire	32
Bar de Ligne, Épinard et Pomme de Mer aux Huîtres	45
Volaille Fermière Sautée Chasseur, Embeurrée de Choux	33
Blanquette de Veau à l'Ancienne, Pilaf de Riz	30
Gnocchi au Four, Tomates & Basilic Vert 	26

LA CARTE DES BOISSONS CHAUDES

Cafés & Chocolat

Espresso 85% Arabica	3,8	Espresso 100% Arabica	3,8
Double Espresso 85% Arabica	6,3	Double Espresso 100% Arabica	6,3
Americano 85% Arabica	5,3	Americano 100% Arabica	5,3
Cappuccino	7,3	Espresso Décaféiné	4,3
Latte Coffee	7,3	Chocolat Chaud	5,8

Spécialité du Mois

Latte Spécial	7,3
Latte Création Pistache	7,3
Latte Création Tiramisu	7,3

Les Thés & Infusions

Les Thés	6,8
Beautiful Nana - Thé Vert, Menthe, Pomme, Grenade, Goji 	
Bienvenue sur La Côte D'Azur - Thé Vert, Abricot & Rose	
Earl Grey du Château - Thé Noir, Bergamote & Orange	
Fougasse Mentonnaise - Thé Noir, Orange & Amande	
Milky Oolong - Oolong Blue Thé	
Bonbon Violette - Thé Vert, Thé Blanc & Framboise	

Les Infusions	6,8
---------------	-----

After Party - Infusion Ayurvédique
Mademoiselle à La Plage - Fraise, Pêche, Ananas, Hibiscus