

## Quiches

Nos quiches sont accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses fraîches, tomates cerises et vinaigrette maison.

## Quiche du moment

Quiche provençale au chèvre frais, tomates, courgettes, tapenade de Kalamata, herbes de Provence 18,5

*Provençal quiche with fresh goat cheese, tomatoes, zucchinis, Kalamata olives & herbs*

Quiche poireaux chèvre & asperges vertes 18,5  
*Green asparagus, leeks & fresh goat cheese quiche*

Quiche aux légumes verts : petits pois, épinards, courgettes, poireaux 18,5  
*Green vegetables quiche*

Quiche aux oignons doux 18,5  
*Sweet onions quiche*

Quiche lorraine : comté fermier AOP, petits lardons et poitrine 18,5  
*Lorraine quiche with Comté cheese & bacon*

Quiche ricotta italienne artisanale, épinards & graines de courge 18,5  
*Spinach, Italian ricotta, pumpkin seeds quiche*

## Buns

Le Bun Pastrami 19,8

Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucrine, sauce mayonnaise

*Pastrami sandwich with tomatoes, pickles & salad*

Le Bun Club poulet 19,8

Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, oeufs durs, coeurs de sucrine, sauce club

*Chicken club sandwich with avocado, hard boiled egg, tomatoes & salad*

Le Bun Saumon fumé 24

Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons rouges hachés, cream cheese  
*Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese & red onions*

## Salades et assiettes

La Grande Salade au poulet fermier 24

Blanc de poulet, avocats, sucrines, mesclun, tomates, suprêmes de pamplemousse

*Chicken salad with avocado, grapefruit, cherry tomatoes*

Salade niçoise à la ventrèche de thon 24

Ventrèche de thon, sucrines, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois

*Large niçoise salad with tuna ventresca and anchovies*

Salade grecque 24

Féta grecque, tomates cerises, mesclun, poivrons, olives de Kalamata et câpres

*Greek salad with feta cheese*

Assiette de saumon fumé d'Ecosse 26

Belles tranches de saumon fumé d'Ecosse, toast de petit épeautre biologique, citron & câpres.

*Scottish smoked salmon slices, grilled organic einkorn bread*

Feuilleté provençal au chèvre, artichauts, tomates, courgettes, tapenade & figues 19,5

*Provençal puff pastry with goat cheese, artichokes, zucchinis, tomatoes, olives & figs*

## Plats chauds

Couscous de légumes & son bouillon 24

Carottes, courgettes, navet, compotée d'oignons, raisins, semoule

*Vegetable couscous with zucchinis, turnip, carrot*

Lasagnes au boeuf, aux légumes et fior di latte 24

*Beef, vegetables & fior di latte lasagna*

Tajine de poulet au citron confit 24

Suprême de poulet fermier, carottes  
*Free range chicken tagine with lemon & carrots*

## Pâtisseries

Tarte aux framboises 14

Framboises tulameen françaises, crèmeux à la vanille de Madagascar, pâte sablée

*Raspberry tart*

Tarte aux abricots 12

Abricots français rôtis au miel et au romarin, financier aux amandes, pâte sablée

*Apricot tart*

Tarte au citron 10

*Lemon cream tart*

**Cheesecake** 11

Paris-Brest 11

*The iconic Paris-Brest*

Tarte au chocolat noir 10

*Dark chocolate tart*

**Scone aux raisins à l'Anglaise** 9,8

avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée

*Scone with organic strawberry jam, butter & whipped cream*

Tiramisu aux fruits rouges 11

*Red berries tiramisu*

Crumble aux pommes 10

Vanille de Madagascar & cannelle  
*Apple crumble with Madagascar vanilla & cinnamon*

Duo d'éclairs chocolat café 10

*Chocolate & coffee éclairs*

Flan à la Vanille de Madagascar 8,5

*Vanilla flan*

Part de cake au citron 7,5

*Slice of lemon cake*

Part de cake au chocolat 7,5

*Slice of chocolate cake*

Part de cake aux fruits confits 8,5

*Slice of candied fruits cake*

Part de carrot cake 8,5

*Slice of carrot cake*