

ESPRESSO 6
leggero / forte / bio
DOUBLE ESPRESSO 8
ESPRESSO MACCHIATO 8
CAPPUCCINO 9
CAFÉ VIENNOIS 10
LATTE MACCHIATO 10
caramel / chocolat / vanille / noisette

ICED MACCHIATO 10
IRISH COFFEE 12
FRENCH COFFEE 12
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA 9
CHOCOLAT VIENNOIS 10
LAIT CHAUD VANILLE 9
LAIT SOJA 9

THÉS DAMMANN FRÈRES 9
*sencha fukuya, thé vert jasmin, thé blanc passion de fleurs, thé noir
jardin bleu, earl grey, ceylan, darjeeling, thé du berger, breakfast, smokey
lapsang, thé 4 fruits rouges, rooibos citrus*

INFUSIONS DAMMANN FRÈRES 9
verveine, tilleul, menthe poivrée, camomille

MATCHA TRADITION 10
thé vert du japon

LES PÂTISSERIES DE *Mathieu Pacaud*

L'ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ 16 *eclair*
LE PARIS-BREST 16 *paris-brest*
LA TARTE CITRON MERINGUÉE 16 *lemon pie*

COSTES CRACKERS CHEESECAKE 16 *cheesecake*
MINI FONDANT AU CHOCOLAT 12 *chocolate cake*
BRIOCHE CARAMEL BEURRE SALÉ 16 *french toast*
FINE AUX POMMES 18 *apple tart*
MONT BLANC SELON IGOR 14 *mont blanc*
LA PAVLOVA 22 *pavlova*
DES FRUITS ROUGES ET DES FRUITS ROUGES 20 *red berries*
QUE DES MYRTILLES 14 *blueberries*
SORBET MANGUE PASSION MINUTE 12 *mango sorbet*
GLACE VANILLE MINUTE 12 *vanilla ice cream*
CAFÉ MADELEINES / CHOCOLAT DAÏ-DAÏ 12 *madeleines*

SUPPLÉMENT : « DAÏ-DAÏ » 4 / MADELEINE 2