

LES SALADES

Camelia

19,00 €

Salade niçoise de mesclun accompagnée de tomates fraîches, thon, anchois, oignon rouge, poivrons, œuf dur, basilic, concombre, radis rose, cébette et olives noires de Nice. Servie avec de l'huile d'olive et une pointe de fleur de sel.

Weigelia

26,00 €

Fines tranches de saumon fumé, servies sur un lit de pomme de terre écrasé à l'huile d'olive et romarin, rémoulade de céleri et pomme granny.

Magnolia

21,00 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe. Accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse. Servie sur une brick, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

Toutes les salades sont faites maison

Prix nets

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES PLATS

Plat du jour, fait maison	22,00 €
Quiche du jour et salades mêlées	17,00 €

LES FORMULES

La formule Begonia

Quiche du jour et salades mêlées

*

Pâtisserie au choix

24,00 €

La formule Weigelia

Salade Weigelia

*

Pâtisserie au choix

32,00 €

Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Croque Monsieur - jus d'orange ou jus de pomme

*

Glace

12,00 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Pâtisserie au choix

14,00 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	9,50 €
---------------------	--------

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Chocolat Liégeois : glace chocolat, glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat	13,00 €
Café Liégeois : glace café, glace vanille, espresso, crème chantilly et grains de café en chocolat	13,00 €
Dame Blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly et amandes torréfiées	13,00 €
Boule au choix : glaces vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisins , sorbets citron, pamplemousse, fraise	4,00 €

Prix nets

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zéro (33cl)	5,00 €	Jus de fruits artisanaux (25cl) : nectar d'abricot, de framboise, de poire Williams, de pêche	5,70 €
Orangina, Schweppes, limonade (25cl)	4,50 €	Evian (50cl)	5,00 €
Sirop menthe, grenadine, citron, fraise	2,20 €	Badoit (50cl)	5,00 €
Jus d'orange frais (33 cl)	7,00 €	Perrier (33cl)	4,50 €
Jus de citron frais (12 cl)	5,00 €	Chateldon (75 cl)	6,20 €
Café glacé maison (33 cl)	5,50 €	Kronenbourg 1664 (25 cl)	5,00 €
Thé glacé maison (33 cl)	5,50 €	Edelweiss blanche (33 cl)	6,00 €
		Heineken (25cl)	5,00 €

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (19cl) (<i>cassis, pêche</i>)	7,00 €	Whisky (4 cl)	11,00 €
Kir royal (16cl) (<i>cassis, pêche</i>)	15,50 €	Whisky 12 ans d'âge (4 cl)	18,00 €
Pastis 51 (2cl)	8,00 €	Calvados (4 cl)	16,00 €
Martini rouge (4cl)	8,00 €	Armagnac (4 cl)	20,00 €

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	verre 15 cl ou coupe 16 cl	½ bouteille 50 cl	bouteille 75 cl	magnum 150 cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	15,00 €	–	80,00 €	–
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé	–	–	110,00 €	–
Les blancs				
Prémices Muscat sec - Domaine Deprade Jorda Côtes catalanes IGP	7,00 €	–	30,00 €	–
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon blanc	–	23,00 €	–	–
Quintessence - Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	7,00 €	–	34,00 €	–
Chablis Vauprin Appellation Chablis contrôlée	–	–	55,00 €	–
Les rosés				
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon AOP	7,00 €	23,00 €	35,00 €	70,00 €
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée des 4 Reines AOP	–	–	40,00 €	–
Les rouges				
La petite Echoppe Appellation Bordeaux contrôlée	7,00 €	–	35,00 €	–
Tradition- Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	7,00 €	–	35,00 €	–
Le Chant des Cigales - Côtes catalanes IGP	9,00 €	–	40,00 €	–
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon AOP	–	23,00 €	–	–

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,30 €	Décaféiné américain	4,80 €
Café décaféiné	3,30 €	Cappuccino	4,80 €
Café américain	4,60 €	Cappuccino décaféiné	4,80 €
Café noisette	3,50 €	Café viennois	6,50 €
Café double expresso	6,70 €	Café au lait	4,80 €
Décaféiné double expresso	6,70 €	Chocolat chaud	6,50 €
Décaféiné noisette	3,50 €	Chocolat viennois	7,50 €
		Supplément pot de lait	1,50 €

LES THÉS

Darjeeling	5,20 €	Breakfast	5,20 €
Ceylan	5,20 €	Chine Gunpowder	5,20 €
Chine Lapsang souchong	5,20 €	Vanille	5,20 €
Quatre fruits rouges	5,20 €	Thé vert menthe	5,20 €
Earl Grey	5,20 €	Grand goût Russe	5,20 €

LES INFUSIONS

Nuit d'été (hibiscus, pomme, framboise, fraise)	5,20 €	Fantasia (orange sanguine, pétales de fleurs)	5,20 €
Provence (hibiscus, orange, pétales de fleur, pêche)	5,20 €	Camomille	5,20 €
Samba (hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur)	5,20 €	Verveine	5,20 €
		Tilleul	5,20 €
		Menthe poivrée	5,20 €

LES TISANES

Citronnelle	5,20 €
Tisane du soleil (cynorrhodon, fleur d'oranger, hibiscus, menthe douce, menthe poivrée)	5,20 €
Tisane du Roy (écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges)	5,20 €
Tisane de Noël (Cannelle, fève de cacao, gingembre, poivre rose, pétales de fleurs)	5,20 €

Prix nets

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande