

# LES SALADES

**Camelia..... 18,00 €**

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..... 22,00 €**

Salades mêlées, duo de saumon fumé et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.

**Hortensia..... 22,00 €**

Salades mêlées, haricots verts et oignons rouges assaisonnés de vinaigrette au balsamique, tranche de foie gras, toasts de pains d'épices, confit d'oignon, pommes caramélisées.

**Dahlia..... 19,00 €**

Salade de penne au pistou, poulpes de galice, tomates séchées, artichauts, courgettes à l'origan et copeaux de parmesan. Accompagnée de roquette et d'une vinaigrette à l'huile d'olive et citron.

**Fuchsia..... 18,00 €**

Salade Iceberg, émincé de blanc de poulet, œuf mollet, tomates cerises, croutons, copeaux de parmesan et gressins. Accompagnée d'une sauce César citronnée.

**Magnolia..... 19,00 €**

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.

**Victoria..... 20,00 €**

Mi-cuit de thon accompagné d'une salade de nouilles chinoises, cébette, carottes, pousses de soja, betteraves, chiogga, menthe, coriandre, choux chinois, gingembre rose et sésame. Servie avec une vinaigrette au soja.

**Nymphaea..... 18,00 €**

Salade de quinoa, concombre, cébettes et noix, menthe, accompagnée de chèvre frais au citron confit et de légumes croquants et assaisonnée d'une vinaigrette au citron.

*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 .....	20,00 €
Quiche du jour et salades mêlées .....	16,00 €

## LES FORMULES

### La formule Begonia

Quiche du jour et salades mêlées  
\*  
Pâtisserie au choix

23,00 €

### Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Croque Monsieur - jus d'orange ou jus de pomme  
\*  
Glace

12,00 €

### La formule Weigelia

Salade Weigelia  
\*  
Pâtisserie au choix

27,00 €

### L'heure du thé

après 15h

Thé au choix  
\*  
Pâtisserie au choix

13,00 €

## LES DESSERTS

Café ou thé gourmand .....	11,00 €
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 €
Sundae fraise (selon la saison): glace vanille, sorbet fraise, crème chantilly et fraises .....	14,00 €
Pêche Melba : glace vanille, coulis de fraise, pêches, crème chantilly et amandes torréfiées .....	14,00 €
Poire Belle Hélène : glace vanille, poire, crème chantilly et sauce chocolat .....	14,00 €
Boule au choix : glaces vanille, chocolat, café, pistache, rose, sorbets citron, lavande, fraise .....	4,00 €

## 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) .....	4,50 €
Thé glacé maison (33 cl) .....	5,50 €	Edelweiss blanche (33 cl) .....	5,50 €
		Heineken (25cl) .....	4,50 €

## LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (19cl) (cassis, pêche) .	7,00 €	Whisky (4 cl) .....	11,00 €
Kir royal (16cl) (cassis, pêche) .....	14,00 €	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	13,00 €	–	68,00 €	–
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé	–	–	110,00 €	–
<b>Les blancs</b>				
Prémices Muscat sec - Domaine Deprade Jorda Côtes catalanes IGP	7,00 €	–	30,00 €	–
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon blanc	–	20,00 €	–	–
Quintessence - Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	7,00 €	–	34,00 €	–
Chablis Vauprin Appellation Chablis contrôlée	–	–	41,00 €	–
<b>Les rosés</b>				
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon AOP	7,00 €	20,00 €	28,50 €	57,00 €
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée des 4 Reines AOP	–	–	34,00 €	–
<b>Les rouges</b>				
La petite Echoppe Appellation Bordeaux contrôlée	7,00 €	–	30,00 €	–
Tradition- Domaine Deprade Jorda Côtes du Roussillon AOP	7,00 €	–	30,00 €	–
Le Chant des Cigales - Côtes catalanes IGP	7,00 €	–	39,00 €	–
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon AOP	–	20,00 €	–	–

Prix nets

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

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

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2,90 €	Décaféiné américain.....	4,80 €
Café décaféiné .....	2,90 €	Cappuccino .....	4,50 €
Café américain .....	4,20 €	Cappuccino décaféiné .....	4,50 €
Café noisette .....	3,00 €	Café viennois .....	6,00 €
Café double expresso .....	6,00 €	Café crème .....	4,50 €
Décaféiné double expresso .....	6,00 €	Chocolat chaud .....	5,00 €
Décaféiné noisette .....	3,00 €	Chocolat viennois .....	6,00 €
		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 €		

## 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*