

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,80 €	Cappuccino.....	4,20 €
Café décaféiné.....	2,90 €	Cappuccino décaféiné.....	4,30 €
Café américain	4,20 €	Café viennois.....	4,20 €
Café noisette	2,90 €	Café crème.....	4,20 €
Café double expresso.....	5,20 €	Chocolat chaud.....	4,00 €
Décaféiné double expresso.....	5,30 €	Chocolat viennois.....	4,20 €
Décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée)	4,20 €
Décaféiné américain.....	4,80 €		

LES THÉS

Darjeeling	4,20 €	Breakfast.....	4,20 €
Ceylan	4,20 €	Chine gunpowder.....	4,20 €
Chine lapsang souchong.....	4,20 €	Vanille.....	4,20 €
Quatre fruits rouges.....	4,20 €	Thé vert menthe.....	4,20 €
Earl grey.....	4,20 €		

LES INFUSIONS

Nuit d'été (hibiscus, pomme, framboise, fraise).....	4,20 €	Samba (hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur).....	4,20 €
Provence (hibiscus, orange, pétales de fleur, pêche).....	4,20 €	Fantasia (orange sanguine, pétales de fleurs).....	4,20 €

LES TISANES

Citronnelle.....	4,20 €	Tisane du Roy (écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges).....	4,20 €
Tisane du soleil (cynorrhodon, fleur d'oranger, hibiscus, menthe douce, menthe poivrée).....	4,20 €		

LES SALADES

Camelia..... 16,00 €

Salade niçoise de mesclun accompagnée de tomates fraîches, thon, oignon rouge, poivron jaune, œuf dur, basilic, concombre, radis rose, cébette et olive noire de Nice. Servie avec une vinaigrette à l'huile olive et une pointe de fleur de sel.

Weigelia..... 19,00 €

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

Hortensia..... 19,90 €

Salades mêlées et haricots verts assaisonnés de vinaigrette de framboise, belle tranche de foie gras de canard avec toasts briochés, chutney de figues, tomates cerise, pommes et poires caramélisées.

Dahlia..... 15,90 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerise, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

Fuchsia..... 16,90 €

Salade de choux chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame. Assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

Magnolia..... 16,50 €

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.

Freesia..... 16,00 €

Mélange de salade frisée et salade romaine, cœurs de palmier, blancs de poulet, croutons, œufs de caille, tomates cerise. Accompagné d'une sauce César allégée.

Nymphaea..... 16,00 €

Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin. Accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrade, d'une tuile de parmesan et d'un gaspacho à la tomate. Servi avec son filet d'huile de sésame grillé et d'huile d'olive et sa sauce soja.

Prix nets - service compris

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

Prix nets - service compris

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

LES PLATS

Plat du jour	17,00 €
Quiche du jour et salades mêlées	14,00 €

LES FORMULES

La formule Begonia

Quiche du jour et salades mêlées
*
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

18,00 €

La formule Weigelia

Salade Weigelia
*
Pâtisserie au choix

23,00 €

Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Croque Monsieur - Soda
*

Glace

12,00 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix
*

Pâtisserie au choix

10,00 €

LES DESSERTS

Café gourmand.....	9,00 €
Pâtisserie au choix.....	9,00 €
Fromage blanc et son coulis de framboise ou miel.....	6,20 €
Fondant au chocolat crème anglaise.....	7,80 €

LES GLACES ET SORBETS

Nougat glacé, coulis de framboise.....	8,80 €
Coupe Béatrice : sorbet cassis, glace vanille, coulis de framboise, chantilly.....	9,80 €
Coupe dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9,80 €
Chocolat liégeois : glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly.....	9,20 €
Café liégeois : glace café, glace vanille, sauce café, chantilly.....	9,20 €
Coupe 2 parfums : vanille, chocolat, café, citron, fraise, cassis.....	5,20 €
Supplément : glace, sauce chocolat ou chantilly.....	1,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Light /Zero (33cl)...	4,00 €	Jus de fruits (25cl) : orange, ananas, abricot, pomme	4,80 €
Orangina, Schweppes (25cl).....	3,50 €	Café glacé.....	4,50 €
Sirop menthe ou grenadine.....	2,20 €	Thé glacé maison.....	4,50 €
Citrons ou oranges pressés.....	6,00€		
Evian (50cl).....	4,00 €	Perrier (33cl).....	3,50 €
Badoit (50cl).....	4,00 €	Chateldon (75 cl).....	6,00 €
Heineken (25cl).....	4,00 €	Edelweiss blanche (33 cl).....	5,00 €
Kronenbourg 1664 (25 cl).....	4,00 €		

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (19cl).....	6,50 €	Kir royal (16cl).....	12,00 €
---------------------------	--------	-----------------------	---------

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	verre 19 cl ou coupe 16 cl	1/2 bouteille 50 cl	bouteille 75 cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	12,00 €	–	65,00 €
<i>Les blancs</i>			
Domaine Saint Jean Lez Durance - Les platanes IGP	6,00 €	19,50 €	29,50 €
Le Funambule - Moulin de Breuil - Côtes catalanes IGP	6,00 €	–	29,50 €
Pouilly fumé, J.D. Pabiot, Appellation Pouilly fumé contrôlée	–	–	39,00 €
<i>Les rosés</i>			
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée Pimayon AOP	6,00 €	18,50 €	23,00 €
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée des 4 Reines AOP	–	–	27,00 €
<i>Les rouges</i>			
Mouton Cadet Rothschild - Appellation Bordeaux contrôlée	6,00 €	–	30,00 €
Château Saint Jean Lez Durance - Famille d'Herbès AOP	5,50 €	18,50 €	25,00 €

Prix nets - service compris

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

Prix nets - service compris

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