

CHAUD

Expresso / Ristretto	2.00€	Caffé Latte Macchiato	5.50€
Allongé	2.00€	Capuccino	3.50€
Double Expresso	3.90€	Mokaccino	5.50€
Décaféiné	2.10€	Chocolat chaud	4.00€
Décaféiné allongé	2.10€	Lait chaud nature	3.60€
Noisette / Macchiato	2.40€	Lait chaud vanille ou miel	3.90€
Caffé Latte	4.00€	Grog	5.00€



FORMULES PETIT-DEJEUNER

Expresso, viennoiseries ou tartines, 7.90€
jus d'orange pressé ou jus fruit Granini au choix

Double expresso, thés, chocolats, grand crème, viennoiseries ou 8.90€
tartines, jus d'orange pressé ou jus de fruit Granini au choix

Omelettes ou oeufs brouillés : nature 7.00€
Mixte : fromage et poitrine 8.50€



HEALTHY & DETOX

Jus détox : voir ardoise 8.00€
Jus de fruits/légumes frais fait minute
Fruits pressés : Orange ou Citron 5.00€
Pamplemousse 5.50€
Méli-Mélo : Orange et Citron 5.50€

POUR LES GOURMANDS

Pour aromatiser vos boissons chaudes :
sirops de caramel, vanille, noisette,
coco, Nutella

+0.30€

Café / Chocolat viennois 5.50€
Café aromatisé : (sirops au choix) 2.60€
Café frappé 4.50€
Latte frappé 5.50€
Thé glacé maison (selon saison) 6.00€
Milkshake (selon saison) 7.00€
Café gourmand 8.00€
Thé gourmand 9.00€
Tartines beurre et confiture 2.50€
Viennoiserie 2.00€



THÉS & INFUSIONS DAMMANN

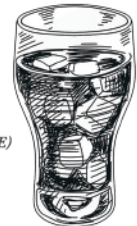
THÉS NOIRS : Ceylan, Earl grey, Vanille, Caramel, 4 fruits rouges 4.00€
THÉS VERTS : Gunpowder, Jasmin, Menthe, Oriental
INFUSIONS : Verveine, Verveine-menthe, Tilleul, Tilleul-menthe
Supplément lait, citron 0.30€

CRÊPES OU GAUFRES

Crêpe cassonade, gaufre sucre glace 4.50€
Confiture fraise ou myrtille 4.50€
Nutella ou crème de marron 5.00€
Caramel beurre salé 5.00€
Supp. chantilly 1.50€ Supp. boule de glace 2.50€

SOFTS, JUS DE FRUITS & EAUX

Coca-Cola / Zéro/Cherry 33 cl 4.00€
Limonade /Sprite 25 cl 3.80€
Fuzetea 25 cl 4.00€
Schweppes - Tonic ou Agrumes 25 cl 4.00€
Red Bull 25 cl 5.00€
Orangina/Fanta 25 cl 4.00€
Oasis Tropical, 33 cl 4.00€
Granini 25 cl 4.00€
(Abricot, Orange, Pamplemousse, Ananas, Fraise,Pomme, Tomate, Mangue, ACE)
Diabolo 25 cl 4.00€
Perrier 33 cl 4.50€
Vittel 25 cl 4.00€
Supplément sirop 0.30€



SIROPS À L'EAU

Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Menthe, Kiwi, Citron, Citron 3.00 €
zeste, Pamplemousse rose, Banane, Pomme, Anis, Orgeat, Cassis, Mûre, Violette,
Barbe à papa, Pulco jaune, Pulco vert, Vanille, Caramel, Noisette, Coco.

APERITIFS

Kir au Chardonnay (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne) 14 cl 4.80€
Kir royal 14 cl 10.90€
Coupe de Champagne 12 cl 10.00€
Piscine de Champagne 21 cl 11.90€
Coupe de prosecco 12 cl 6.90€
Americano maison 10 cl 8.00€
Porto (rouge ou blanc), Muscat 5 cl 4.50€
Ricard, Pastis 2 cl 3.00€
Suze, Salers, Avèze 5 cl 4.50€
Martini (Blanc, rosé, rouge, dry) 6 cl 5.00€
Sprit Apérol 16 cl 9.00€
Sprit Saint-Germain 16 cl 10.00€
Cidre "Fils de pomme" 33 cl 6.00€
Le Raspberry Squash 12 cl 5.50€
Apéritif sans alcool : Sirop de framboise, Pulco, eau gazeuse



BIERES EN BOUTEILLE

Desperados - Perlforth brune - Chouffe 0° - Corona 0° 33 cl 7.00€

Du lundi
au vendredi
de 18h00
à 20h00



Heineken 50cl 6.00€
Pinte Spécialité 50cl 7.00€
Cocktails du moment
et nos Mojitos (sauf Royal) 8.00€
Sprit 7.00€
(Apérol ou Saint-Germain)

BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
>>> Heineken >>>>>>	3.90€	5.10€	7.20€
>> Affligem >>>>>>	4.40€	5.90€	8.10€
>>> IIPA >>>>>>	4.70€	6.20€	8.90€
>>> La Bière de la Ville >>>>>>	4.70€	6.20€	8.90€
>>> La Chouffe >>>>>>	4.70€	6.20€	8.90€
>>> Vedett >>>>>>	4.70€	6.20€	8.90€

BIERES DU MOMENT

Picon bière	4.80€	6.20€	8.90€
Monaco	4.00€	5.30€	7.60€
Panaché	3.90€	5.10€	7.20€
Supp. sirop	0.30€		

VINS ROUGES :

Côtes d'Auvergne AOP,	Verre 21 cl	Verre 21 cl
Cave de Saint VERNY "Impromptu"	4.60€	6.80€
Côtes du Roussillon AOP, Jonquères d'Oriola	5.60€	7.90€
"La Canaille Rouge"		
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	4.80€	7.10€
"Les Petits Grains"		
Terrasses du Larzac AOP "Aïgal"	4.30€	6.10€
Gérard Bertrand, AOP	5.60€	7.90€
"An 1189", Pic Saint-Loup		
Côte du Rhône AOP "Au Bout de la Vigne"	4.20€	5.90€
"Drôles de dames" Lussac st-Emilion	6.50€	9.60€
Château de Pierreux "Brouilly"	6.50€	9.60€

VINS ROSÉS :

Vin de pays d'Oc IGP "Gris Blanc"	Verre 14 cl	Verre 21 cl
Côtes de Provence AOP "Les Bastides de Sainte Marie"	4.40€	6.50€
	4.50€	6.70€

VINS BLANCS :

Maison Joseph Mellot "Pouilly-Fumé", AOP	Verre 14 cl	Verre 21 cl
Côtes de Gascogne, IGP "XVIII Saint-Luc"	6.70€	9.90€
Chardonnay IGP, "Naturalys", Pays d'Oc	6.20€	9.00€
Viognier IGP "Les Jamelles"	4.30€	6.20€
Domaine Terres Secrètes "Macon Verzé", AOC	6.50€	9.60€

LES EFFERVESCENTS :

Prosecco	Coupe 12.5 cl	Bouteille
AYALA "brut majeur"	6.90€	30.00€
Moët et Chandon	10.00€	70.00€
Veuve Clicquot "brut"		90.00€
		100.00€

PETITE FAIM :

Cornet de frites (sauce au choix)	4.50€
Aiguillettes de poulet panées maison et sauce barbecue	9.00€
La planchette du Lion : fromages et charcuterie	12.00€
Assortiments de fromages à partager	10.00€



GRANDE FAIM : PLANCHE POUR 2 À 4 PERSONNES

Planche Mixte 30.00€
(Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, saucisson, jambon blanc,
frites de Cantal, Saint Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, cornichons
et beurre).

Planche Finger Food

32.00€
(Aiguillettes de poulet, mozzarella di Bufala, tomates confites, frites
de Cantal, fish and chips, focaccia à l'italienne, sauce barbecue et
sauce tartare).