

LECOQ

PETIT-DÉJEUNER

LA FORMULE

20€

Boisson chaude

café, thé *ou* chocolat chaud

Jus de fruit pressé maison

orange *ou* pamplemousse rose *ou* citron

Tartines baguette

servies avec du beurre & de la confiture

ou

Assiette de Mini-Viennoiseries

croissant, pain au chocolat & pain aux raisins

Œufs bio nature

servis brouillés, en omelette *ou* au plat

(supplément bacon +3€ / saumon fumé +5€)

ou

Fromage blanc 0%

& coulis de fruits rouges *ou* miel d'acacia

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, décaféiné	3,5
Double espresso <i>ou</i> décaféiné	7
Le Cappucino	7,5
Café crème	6,5
Chocolat chaud maison	8
Chocolat <i>ou</i> Café Viennois	8,5
Les Thés de la Maison Mariage Frères	6
SULTANE	
thé noir : mélange subtil des meilleurs thés de Ceylan, ce thé éclatant s'apparente à un breakfast tea.	
DARJEELING HIMALAYA	
thé noir : les belles feuilles de ce jardin coquet niché à 2360 mètres donnent une infusion éclatante et savoureuse, une tasse parfumée et onctueuse rappelant le muscat. Un grand thé de l'après-midi.	
CEYLAN ORANGE PEKOE	
thé noir : parfait pour l'après-midi, ce thé a un goût rond et doux et développe une belle couleur dorée.	
MARCO POLO	
thé noir : les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet confèrent à ce thé un velouté unique.	
EARL GREY IMPÉRIAL	
thé noir : thé de Darjeeling parfumé à la bergamote.	
THÉ À L'OPÉRA	
thé vert : thé sensuel mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.	
FUJI-YAMA	
thé vert : goût brillant et tonique (contient peu de théine).	
JASMIN MANDARIN	
thé vert : grand thé doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.	
Thé vert Fuji-Yama à la menthe fraîche	6,5

LES BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS & LÉGUMES PRESSÉS MAISON

Jus de fruit pressé orange <i>ou</i> pamplemousse rose <i>ou</i> citron	7
Jus de carotte bio, préparé minute	11
Green Doctor Cocktail	13
<i>pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale</i>	

JUS DE FRUITS & NECTARS 25cl

Orange, Ananas <i>ou</i> Abricot	6
Fruit de la passion <i>ou</i> Pomme	6
Pamplemousse rose <i>ou</i> Cranberry	6
Goyave, Banane <i>ou</i> Fraise	6

EAUX & SODAS

Vittel 25cl - Vichy 25cl - Perrier 33cl	6
Coca Cola - Zéro 33cl	6
Orangina 25cl - Limonade 25cl	6
Fanta 33cl - Sprite 33cl	6
Fever Tree Tonic 20cl - Ginger Ale 20cl	6
Thé glacé 25cl	6,5

LA CARTE PETIT-DÉJEUNER

3 ŒUFS BIO au plat, en omelette *ou* brouillés

servis nature	12
servis avec des herbes fraîches	13
servis avec un râpé d'Emmental	14
servis avec du bacon grillé	15
servis avec du saumon fumé	17

Croque-Monsieur tradition	15
Croque-Madame tradition	16

GRANOLA CATHERINE KLUGER

bio, sans sucre ajouté & sans huile de palme

GRANOLA MIEL & GRAINES

servi avec du lait <i>ou</i> du lait de soja	11
servi avec du fromage blanc 0%	11

GRANOLA CHOCOLAT NOIR & PÉPITES

servi avec du lait <i>ou</i> du lait de soja	11
servi avec du fromage blanc 0%	11

LE BREAKFAST BOWL 15€

granola, mangue & kiwi,

servis avec du miel d'acacia

sur une base de fromage blanc 0%

FROMAGE BLANC 0%

servi nature	10
servi avec du miel d'acacia	11
servi avec du coulis de fruits rouges	11
servi avec des fruits frais	14

FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais	13
<i>ananas, mangue, kiwi, raisin & grenade</i>	

MINI-VIENNOISERIES

Croissant	2
Pain au chocolat	2
Pain aux raisins	2
Assortiment de 3 pièces	5