

# LE COQ

## 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*

#### Viennoiserie

croissant *ou* pain au chocolat

#### 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

Expresso <i>ou</i> décaféiné	4
Double expresso <i>ou</i> décaféiné	7
Le Cappucino	8
Café crème	7
Chocolat chaud maison	8
Chocolat <i>ou</i> Café Viennois	8,5
Les Thés de la Maison Mariage Frères	7
<b>SULTANE</b>	
thé noir : mélange subtil des meilleurs thés de Ceylan, ce thé éclatant s'apparente à un breakfast tea.	
<b>DARJEELING HIMALAYA</b>	
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.	
<b>CEYLAN ORANGE PEKOE</b>	
thé noir : parfait pour l'après-midi, ce thé a un goût rond et doux et développe une belle couleur dorée.	
<b>MARCO POLO</b>	
thé noir : les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet confèrent à ce thé un velouté unique.	
<b>EARL GREY IMPÉRIAL</b>	
thé noir : thé de Darjeeling parfumé à la bergamote.	
<b>THÉ À L'OPÉRA</b>	
thé vert : thé sensuel mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.	
<b>FUJI-YAMA</b>	
thé vert : goût brillant et tonique (contient peu de théine).	
<b>JASMIN MANDARIN</b>	
thé vert : grand thé doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.	
Thé vert Fuji-Yama à la menthe fraîche	7

## LES BOISSONS FRAÎCHES

### JUS DE FRUITS & LÉGUMES PRESSÉS MAISON

Jus de fruit pressé orange <i>ou</i> pamplemousse rose <i>ou</i> citron	8
Jus de carotte bio, préparé minute	13
Green Doctor Cocktail pomme, menthe, concombre, citron vert, épinard, chou kale	15

### JUS DE FRUITS & NECTARS 25cl

Orange, Ananas <i>ou</i> Abricot	7
Fruit de la passion <i>ou</i> Pomme	7
Pamplemousse rose <i>ou</i> Cranberry	7
Goyave, Banane <i>ou</i> Fraise	7

### EAUX & SODAS

Vittel 25cl - Vichy 25cl	6
Coca Cola - Coca Zéro 33cl - Perrier 33cl	7
Orangina 25cl - Limonade 25cl	6
Fanta 33cl - Sprite 33cl	7
Fever Tree Tonic 20cl - Ginger Ale 20cl	7
Thé glacé 25cl	7

## 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	19

### 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	13
servi avec du fromage blanc 0%	13

### GRANOLA CHOCOLAT NOIR & PÉPITES

servi avec du lait <i>ou</i> du lait de soja	13
servi avec du fromage blanc 0%	13

### 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	12
servi avec du coulis de fruits rouges	12
servi avec des fruits frais	14

### FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais ananas, mangue, kiwi, raisin & grenade	16
--	----

### VIENNOISERIES

Croissant	3,5
Pain au chocolat	3,5
Tartines baguette servies avec du beurre & de la confiture (fraise <i>ou</i> abricot) <i>ou</i> du miel	4,5