

# Nos formules

## FORMULE BERNADETTE

Bun + Boisson + Dessert	11,50€
Bun + Boisson ou Dessert	8,50€

### Supplément :

Le Magret, Le Fromager,	
Le Saumon	+1,00€
Le Truffé	+ 2,00€

**Choix du pain :** Bun Nature, Black, Multigraines, Brioché

## FORMULE DOLORES

Salade + Boisson + Dessert	16,00€
Salade + Boisson ou Dessert	13,00€
Supplément : La Burrata d'hiver	+2,00€

## BOISSONS COMPRISES

Coca - Coca Zéro - Fuze tea pêche - Sprite - Orangina - Schweppes Agrumes - Oasis Tropical - Limonade - Perrier (33cl)  
Evian - San Pellegrino (50cl)

### Supplément:

Jus d'orange pressé 25cl	+ 1,50€
Jus Granini 25cl	+ 1,00€
Orange, Pomme, A.C.E, Multi-fruits BIO, Ananas, Abricot, Raisin, Pêche, Tomate, Fraise, Pamplemousse	
Bière pression (Uniquement sur place)	+1,00€
Bière bouteille « Brasserie Mont-Blanc »	+4,50€

## ACCOMPAGNEMENT + 2,00€

Chips Belsia  
Salade Mesclun  
Coleslaw maison

## NOS BUNS

**Le Végan** 6,50€  
Houmous d'avocat maison, Tomate séchée, Coeur d'artichaut, Oignon rouge, Pousse d'épinard

**Le Chèvre** 6,50€  
Jambon cru, Saint-Marcellin, Pesto de noix maison, Miel, Condiment Noix-Tomate séchée-Figue séchée maison, Pousse d'épinard

**Le Raclette** 6,50€  
Coppa, Raclette, Confit d'oignons maison, Pousse d'épinard

**Le Magret** 7,50€  
Magret fumé, Ricotta, Confit d'oignons maison, Pomme, Pousse d'épinard

**Le Fromager** 7,50€  
Jambon blanc, Tomme de brebis, Comté, Mozzarella, Confit d'oignons maison, Roquette

**Le Saumon** 7,50€  
Saumon fumé, Cream cheese, Houmous d'avocat maison, Sauce vierge à la mangue, Roquette

**Le Truffé** 8,50€  
Jambon blanc, Brie truffé, Pesto de noix maison, Coeur d'artichaut, Velours de balsamique

## NOS SALADES

**La burrata d'hiver (Végé)** + 13,00€  
Patate douce rôtie, Burrata, Noix de pécan, Tomate cerise, Croûton, Roquette, Mesclun, Vinaigrette balsamique

**La petit épeautre (Végé)** + 11,00€  
Petit épeautre, Féta, Fenouil mariné, Orange, Grenade, Houmous d'avocat maison, Gressin, Pousse d'épinard, Vinaigrette balsamique

**La chèvre** + 11,00€  
Chèvre pané, Endive, Mesclun, Comté, Lardon, Noix, Pomme, Vinaigrette balsamique

# Petite faim

## LE COOKIE CLUB

5,50€

Deux cookies qui renferment une boule de glace. A personnaliser, si on le souhaite, avec nos toppings et nappages.

Glace au choix (1 boule)

Topping au choix

+0,50€

Nappage au choix

+0,50€

## LE COOKIE CHAUD

6,00€

Un cookie ultra-gourmand, servi chaud en cassolette, encore cru à l'intérieur et gratiné sur l'extérieur.

Glace au choix (1 boule)

+1,00€

Topping au choix

+0,50€

Nappage au choix

+0,50€

## LES COOKIES XXL :

Pour une occasion spéciale ou pas !  
N'hésitez pas à nous partager vos envies.

(sur commande, possibilité de personnaliser sur devis)

Le 4 personnes à partir de 12€

Le 6 personnes à partir de 17€

Le 8 personnes à partir de 23€

(Tarifs mentionnés pour un Cookie XXL de la catégorie « Les Classiques »).

## LE GRANOLA BOWL

Faites le plein d'énergie à n'importe quel moment de la journée avec notre Granola fait maison !

Fromage blanc, Granola maison, Fruits frais, Nappage au choix

## LES CROQ'S SALÉS

4,00€

Pour compléter une formule ou combler un petit creux !

Jambon/Emmental

3 Fromages (Emmental, Mozzarella, Cheddar)

Raclette/Jambon cru

Italien (Mozzarella, Tomate, Jambon cru, Pesto)

- Réalisés avec un pain bun

## Les CROQ'S SUCRÉS

2,50€

Rien de plus simple, mais on adore !

Nutella

Nutella Banane

- Réalisés avec un pain bun

## LES EXTRAS :

Des chips artisanales pour lesquelles les pommes de terres sont récoltées et transformées à la ferme, un Coleslaw maison, une petite salade et des yaourts artisanaux tout droit venus des fermes du Pays Basque pour compléter vos formules ou envies.

Chips Belsia

2,00€

Coleslaw Maison

2,00€

Salade Mesclun

2,00€

Yaourt Ekia

3,00€

( Vanille, Fraise, Abricot, Myrtille, Citron )

\* **Glaces** : Fleur de lait, Vanille Madagascar, Vanille Pécan Fudge, Café des Indes, Chocolat, Praliné noisette, Caramel salé, Lait de coco, Stracciatella, Fruit de la passion, Fraise.

**Toppings** : M&M'S, Spéculoos, Éclats de caramel, Éclats de KitKat croustillants, Éclats de noisettes et amandes caramélisées, Éclats de noix de pécan caramélisées.

**Nappages** : Coulis chocolat, Caramel beurre salé maison, Coulis de fruits rouges, Coulis de fruits exotiques, Praliné, Miel, Sirop d'agave.

Allergènes: Gluten – Œuf – Lait – Fruit à coques – Arachide – Soja – Lupin – Sulfite – Moutarde

