

Les boissons

Les boissons froides

Evian 50cl
Badoit verte 50cl
Badoit citron vert 50cl
Evian rose & raisin 37cl
Evian citron & fleur de sureau 37cl
Volvic citron 50cl
Volvic Juicy Fraise 50cl
Jus d'orange frais pressé 25cl
Jus d'orange frais pressé⁽¹⁾ 40cl
Jus de pomme "La passion du verger" 25cl
Coca-Cola 50cl
Coca-Cola Zero 50cl

Oasis tropical 50cl
Nestea pêche 50cl
Orangina 50cl
Sprite 50cl
Jus de fruits PAUL⁽¹⁾ 25cl
Demandez les parfums
Cidre*doux "Loïc Raison" 27,5cl
Heineken* 33cl
Notre sélection de vins^{(1)*}
Bouteille de 18,7cl.
Rouge : Cabernet Sauvignon IGP Vin de Pays d'Oc
Rosé : Syrah IGP Vin de Pays d'Oc
Blanc : Sauvignon IGP Vin de Côtes de Gascogne

Les boissons chaudes



Ristretto 5cl
Expresso 7cl
Expresso macchiato 10cl
Double expresso 14cl

Café Américano
Café Latte
Cappuccino
Latte caramel
Café Moka
L'Onctueux
Boisson lactée au cacao et chocolat
L'Onctueux lacté
Boisson lactée au cacao et chocolat,
lait chaud et mousse de lait

Supplément lait 8cl
Thés & infusions 25cl
Accompagnés de lait et/ou de citron

Earl Grey Thé noir et bergamote
Darjeeling Thé noir, doux et parfumé
Thé vert Yunnan Thé vert nature
Thé vert à la menthe
Thé noir à la vanille
Infusion saveur citron Rooibos, menthe, citron
et tilleul



D'autres parfums sur demande

Personnalisez votre boisson



Sirops Vanille, Caramel ou Noisettes
Nappages Chocolat ou Caramel
Crème fouettée

par supplément

Grande boisson chaude 40cl en menu supplément

Un livret mentionnant les allergènes présents dans les produits est consultable sur place.
Pour en connaître le détail précis, renseignez-vous auprès du serveur.

*Les boissons alcoolisées sont servies uniquement en accompagnement du repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
(1)Hors jus d'orange pressé 40cl et jus de fruits PAUL.



AUTOMNE - HIVER
2017

Le petit déjeuner

Les pains & viennoiseries

Benoiton

Petit bâtonnet de pain complet 50g
Demandez les parfums

Pain, beurre et confiture

1/2 baguette accompagnée de son pot de confiture individuel et de sa conviette de beurre doux

Pain au chocolat

Croissant

Tarte au sucre

Viennoise au chocolat

Escargot aux raisins

Gourmandise

Corbeille de viennoiseries

1 croissant + 1 pain au chocolat + 1 escargot

Supplément confiture

Supplément beurre

Les yaourts & fruits

Yaourt PAUL

Etuvé au lait entier. Demandez les parfums

Fromage blanc du moment

Salade de fruits

Les menus

L'Express

1 croissant
+ 1 expresso 7cl

Le Parisien

1 viennoiserie au choix
ou 1/2 baguette beurre et confiture
+ 1 grande boisson chaude 20cl
ou 1 thé 25cl

Le Continental

1 viennoiserie au choix
ou 1/2 baguette beurre et confiture
+ 1 grande boisson chaude 20cl
ou 1 thé 25cl
+ 1 jus d'orange frais pressé 25cl

L'Equilibre

2 benoîtions
+ 1 coupelle de fromage blanc
+ 1 grand café 14cl ou 1 thé 25cl
+ 1 jus d'orange frais pressé 25cl



Le petit déjeuner idéal ?

Il permet de faire le plein d'énergie pour bien démarrer la journée tout en évitant les fringales et donc les grignotages de fin de matinée...

Le Programme National Nutrition Santé recommande de consommer 5 fruits et légumes par jour. 120g de fromage blanc apportent 15% des apports journaliers recommandés en calcium.

Grande boisson chaude 40cl en menu supplément

Le déjeuner

Servi de 11h30 à 14h00

Les plats

Quiche lorraine (hors menu)

Lardons, oeuf, crème, lait, emmental
Accompagnée de salade verte

Tourte du jour (hors menu) Voir ardoise

Accompagnée de salade verte

Ficelle Picarde

Crêpe, béchamel gratinée, jambon, champignons
Accompagnée de salade verte



Hambourgeois boeuf bacon

Pain brioché grainé, steak haché, bacon grillé, mayonnaise allégée, ketchup, oignons rissolés, roquette, tomate, cornichons
Accompagné de pommes de terre rôties et de salade verte



Tartine raclette lardons

Pain nature, raclette, lardons, oignons caramélisés, crème et emmental râpé. Accompagnée de salade verte

Paillasson chèvre

Galette de pommes de terre, chèvre, bacon grillé, tomate
Accompagnée de salade verte

Paillasson saumon fumé

Galette de pommes de terre, saumon fumé, sauce fromage blanc citronnée, ciboulette. Accompagnée de salade verte

Tortellis aux champignons

Pâtes farcies aux champignons accompagnées d'une sauce à la crème, de parmesan, de ciboulette et de roquette

Salade PAUL

Salade, aiguillettes de poulet rôties, sauce Caesar, croûtons aillés, emmental râpé, copeaux de parmesan, carottes râpées, ciboulette

Salade de chèvre chaud et jambon cru

Salade, toasts de chèvre chaud, tomate, jambon cru, raisins secs, mélange grainé

Salade de la mer

Saumon fumé, crevettes roses, tartinade de thon, avocat, tomate, salade, ciboulette

Supplément beurre

L'assiette de garniture supplémentaire



Viandes bovines d'origine française

Les desserts du restaurant

Brioche perdue

Brioche poêlée, boule de glace vanille

Choux garnis

Choux garnis de crème allégée vanillée, sauce chocolat, crème fouettée

Salade de fruits

Yaourt PAUL

Etuvé au lait entier. Demandez les parfums

Fromage blanc du moment

Crème brûlée

Moelleux au chocolat

Et boule de glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat

Café ou thé gourmand 3 mini desserts

Dessert du moment. Voir ardoise

Supplément crème fouettée

Supplément boule de glace vanille

Les menus

Le PAUL

Plat + boisson⁽¹⁾

Plat + boisson⁽¹⁾ ou dessert

Paillasson chèvre
ou Paillasson saumon fumé
ou Ficelle Picarde
ou Tortellis aux champignons
ou Tartine raclette lardons

+ Boisson fraîche⁽¹⁾
au choix dans la carte

+ Dessert du restaurant
au choix

Le Gourmand

Plat + boisson⁽¹⁾ + dessert

Salade PAUL
ou Salade de la mer
ou Salade de chèvre chaud
et jambon cru
ou Hambourgeois boeuf bacon

+ Boisson fraîche⁽¹⁾
au choix dans la carte

+ Dessert du restaurant
au choix

Le petit PAUL

Proposé aux enfants jusqu'à 12 ans

Plat + boisson + dessert

Pizza au choix
ou Crêpe jambon fromage
ou Aiguillettes de poulet panées grainées, pommes de terre rôties et salade verte

+ Evian ou soda 50cl

+ Yaourt PAUL

ou Crème brûlée
ou Éclair au chocolat

(1)Hors jus d'orange pressé 40cl et jus de fruits PAUL ; la petite bouteille de vin* (18,7cl) supplément

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets

Le goûter

Les pâtisseries

Millefeuille

Nature "Tom pouce"

Éclair

Café ou chocolat ou vanille

Moelleux au chocolat

Flan nature la part

Flan noix de coco la part

Macaron individuel à partir de

Demandez les parfums

Tartelette du moment

Tartelette citron

Tartelette citron meringuée

Tartelette feuilletée pomme

Anglaise abricot

Café ou thé gourmand

3 mini desserts

Supplément crème fouettée

Supplément boule de glace

Les crêpes & gaufres

Crêpe au sucre

Crêpe à la confiture

Fraise ou abricot

Crêpe à la pâte à tartiner aux noisettes

Gaufre au sucre

Gaufre crème fouettée

Gaufre à la pâte à tartiner aux noisettes

Gaufre à la pâte à tartiner aux noisettes et crème fouettée

Supplément crème fouettée

Supplément boule de glace

Les yaourts & fruits

Yaourt PAUL

Etuvé au lait entier. Demandez les parfums

Fromage blanc du moment

Salade de fruits

Les menus

Le Gourmand

1 viennoiserie au choix
+ 1 grande boisson chaude 20cl
ou un thé 25cl

Le Chaleureux

1 gaufre ou 1 crêpe
+ 1 grande boisson chaude 20cl
ou un thé 25cl

Le Pâtissier

1 pâtisserie au choix
+ 1 grande boisson chaude 20cl
ou un thé 25cl

Grande boisson chaude 40cl en menu supplément