

## Desserts

---



**Salade Fraîcheur**

6  
3  
€



**Cheesecake**

9



**3 Boules de Glace**

6  
€



**Cheesecake Spéculoos**

5  
€

## Apéritif

---



**Fromage**

## Pâtes

---



**Pâtes à la mozzarella**

10

## Pizza

---



**Américain**

8

## Plats de pâtes

---



Ravioli

9

## Burgers

---



Les hamburgers

1

## Plats d'accompagnement

---



Les pommes de terre

## Salade

---



Salade

9

## Sweets

---



**Gâteau au fromage**

## **Boissons**

---



**Thé**

## **Baguettes**

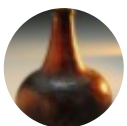
---



**Œuf**

## **Pour les petits appétits**

---



**Onion**



**Bagel**

## **Chicken & Snacks**

---



**Pommes**

## Cocktails

---



**La Vie en Rose**

13  
€

## Doppeltoast

---



**Toast**

9

## Bakery

---



**Bar à bar**

## Nos Desserts

---



**Salade de Fruits Frais de Saison**

4  
€

## Dessert Au Choix

---



**2 Boules de Glace**

5  
€

## **Instant MICHELIN €55**

---



**Fromage**

## **Non classé**

---



**Vin Rouge Les Bories "AOP Ventoux", Cave du Lubéron**

13  
€



**Menu Burger Revisité**

22  
€



**Soupe Froide Maison**

3  
€



**Vin Rouge Quercus AOP, Cave du Lubéron**

22  
€



**Cookie Double Chocolats**

3  
€



**Cookie triple chocolats**

3  
€



**Cookie chocolat blanc & framboise**

3  
€



**Muffins Caramel beurre salé**

3  
€



**Muffins Speculoos**

3  
€



**Muffins Chocolat et Noisettes Torréfiées**

3  
€



**Muffins Citron Pavot**

3  
€



**Fromage Blanc Fermier Sirop d'Erable et Chouchou Maison**

4  
€



**Tarte Choco-Banane, Crème Fouettée**

4  
€



**Vin Rosé Les Baumes "AOP / AOC Bandol", Cave de Moulin la Roque**

17  
€



**Gaufre de Bruxelles, Crème Fouettée**

5  
€



**Tiramisu Speculoos Maison**

4  
€



**Tiramisu Framboise Zeste de Citron Vert Maison**

4  
€



**Eau Pétillante Perrier 50cl**

2  
€



**Rousse de Sassenage - 33cl**

5  
€



**Blonde de Sassenage - 33cl**

5  
€



**Blanche de Sassenage - 33cl**

5  
€



**Bière IPA Happy'A - 33cl**

5  
€



**Bière Bleue Sacrebleu - 33cl**

5  
€



**Vin Blanc Les Bories "AOP Ventoux", Cave du Lubéron**

13  
€



**Vin Blanc Private Gallery "Vin de Pays du Vaucluse", Cave Marrenon**

17  
€



**Vin Rosé Clair de Rose "IGP Pays d'Oc", Cave Les Jamelles**

13  
€



**La fuerza del cochón**

16  
€



**Menu Burger Classique ou Végétarien**

20  
€



**Menu Gratin de Ravioles**

21  
€



**Menu Salade Gourmande**

19  
€



**Attention Cheeeeeese !!!**

14  
€



**Pète le feu**

14  
€



**France Bleu Isère**

14  
€



**Dolce Vita (Veggie)**

14  
€



**Le Père Seguin (Veggie)**

14  
€



**Formaggio Fuso (Veggie)**

14  
€



**Maya La Chèvre**

16  
€



**In Savoie We Trust**

16  
€



**Dré dans L'Pentu**

16  
€



**Le Petit Marcellin**

16  
€



**T'as l'Accent du Sud !**

16  
€



**La Colazione Equilibrata**

16  
€



**Ça me rend chèvre !**

13  
€





**Délicieuses Potatoes Provençales Maison Cuites au Four, Servies avec leur Sauce Ciboulette**

3  
€



**Pressé comme un saumon**

15  
€



**Paris Mâche**

13  
€



**Serrés comme des écrevisses**

15  
€



**Nom d'un Ch...aint-Marcellin !**

15  
€



**Diot-d'âne**

15  
€



**Casse pas les noix**

15  
€



**Frais comme un lardon**

15  
€



**Un coup de botte**

15  
€



**Rouge comme une écrevisse**

13  
€



**Locavore attitude**

13  
€



**Mon petit poulet**

13  
€



**Ramène pas ta fraise**

13  
€



**Coca Cola 50cL**

3  
€



**Orangina 50cl**

3  
€



**Cheese Sauce**



**Boissons**



**Mint**



**Des desserts**



**Dessert**



**Sauce**



**Chérie**



**Salade**



**Traditionnelle**