

## Le plaisir sucré

Notre Cheffe pâtissière Amélie LABESSE, passée par de belles maisons telles que Meurin, le Westminster et Racines, vous propose cette parenthèse de bonheur à travers ses créations fait maison

**Cookie Chocolat blanc 4€**

*Chocolat blanc 35% Ivoire de chez Valrhona  
Onctueux et vanillé*

**Cookie Chocolat noir 4€**

*Chocolat noir 66% Caraïbes de chez Valrhona  
Epicé et légèrement boisé*

**Cookie Chocolat au lait 4€**

*Chocolat au lait 40% Jivara de chez Valrhona  
Tonalité crémeuse, aux notes de vanille et de malt*

**Crêpe nature 3€**

**Crêpe pâte à tartiner ou**

**caramel maison 5€**

**Crêpe sucre ou vergeoise 4€**

**Biscuit du voyageur 6€**

**Pâtisserie au choix 10€**

## Caféterie

*Variété ProItalian, 30% Robusta et 70%  
Arabica d'Inde et Brésil*

**Expresso 3.80€**

**Café allongé 3.80€**

**Décaféiné 3.80€**

**Chocolat chaud 6€**

*Chocolat noir de Grenade de chez  
Valrhona*

**Thé Dammann 5€**

*Earlgrey*

*Breakfast*

*Gunpowder*

*Vert menthe*

*Verveine*

*Verveine menthe*

*Tisane du Berger*