

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso Jamaïque bleu mountain</i>	6.10€
<i>Espresso Papouasie</i>	3.50€
<i>Espresso Mexique BIO (notre classique)</i>	2.75€
<i>Espresso Décaféiné</i>	2.75€
<i>Verre de lait (25 cl)</i>	3.50€
<i>Double espresso</i>	3.90€
<i>Café Allongé</i>	2.90€
<i>Café noisette (petit lait)</i>	2.90€
<i>Café crème / Café au lait (grand lait)</i>	4.50€
<i>Cappuccino (mousse de lait & poudre de cacao)</i>	4.90€
<i>Cold café crème (au lait & glaçons)</i>	4.50€
<i>Cold café simple (avec glaçons)</i>	3.50€
<i>Supplément petit Lait (8cl)</i>	1.00€
<i>Supplément Chantilly maison(voir disponibilité)</i>	2.50€

Chocolat maison de Michel Marshall : son velouté et son goût intense en chocolat* en font un chocolat chaud crémeux et gourmand.....5.90€

*Chocolat Grand cru Valrhona :

Manjari 64%, notes acidulées de fruits rouges et fruits secs(Madagascar) Guanaja 70%, forte teneur en cacao, développe une étonnante amertume.

THES MARIAGE FRERES

Carrés de thés en mousselines de coton.

*Reflet de l'excellence du goût, de la qualité, de l'élégance et du raffinement.
Les feuilles entières de la meilleure qualité, sont enveloppées d'une fine mousseline de
coton qui permet aux plus grands thés de libérer avec aisance leurs délicats arômes.*

Thés noirs

Ceylan.....5.50€

*Qualité exceptionnelle pour ce très grand thé de Ceylan. Issu de la récolte de la meilleure saison, ce thé
aux longues et belles feuilles possède une saveur exquise et un corps subtil.*

Earl Grey Impérial.....5.50€

*Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement
parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.*

Marco Polo.....5.50€

*Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus
lointaines et mystérieuses contrées.*

Supplément petit Lait (8cl).....1.00€

Les thés verts

Thé vert Fuji-Yama.....5.50€

Thé vert cultivé sur les pentes de Fuji-Yama. Ce goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

Jasmin Mandarin.....5.50€

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

Thé à l'Opéra.....5.50€

Eloge de la sensualité. Thé vert distingué, mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

Casablanca.....5.50€

Mélange frais de thé vert à la menthe marocaine et de thé noir à la meilleure bergamote.

Nos infusions

Verveine, Camomille, Tilleul, ou Menthe poivrée5.50€

NB :Les thés sont facturés par personne et toute demande de tasse supplémentaire sera servi avec un thé supplémentaire et facturé. Merci pour votre compréhension.

BOISSONS FRAICHES

<i>Les Eaux: Eau minéral 50cl, Eau pétillante 50cl, Perrier 33cl</i>	<i>3.90€</i>
<i>Eau minéral 1L ou Eau Pétillante 1L.....</i>	<i>5.90€</i>
<i>Thé glacé maison Casablanca , servi avec son sirop de pêche.....</i>	<i>5.50€</i>
<i>Ice tea pêche 25cl.....</i>	<i>3.50€</i>
<i>Jus de fruits pressés 25cl(orange ou citron).....</i>	<i>6.50€</i>
<i>Jus de fruits « Pressoirs de Provence » (verre de 25cl) : Pomme, Poire, Abricot ou Framboises.....</i>	<i>3.90€</i>
<i>Coca-cola 33cl, coca-cola zéro 33cl.....</i>	<i>3.90€</i>
<i>Soda : Limonade 25cl, Orangina 25cl.....</i>	<i>3.50€</i>
<i>Sirop (pêche, Menthe, Grenadine) 25cl.....</i>	<i>2.50€</i>

Champagnes, Bières & Vins

<i>Mignonette de Champagne – N. Feuillatte 20cl.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Verre de Rosé ou Blanc 12 cl (voir carte) AOP.....</i>	<i>6.90€</i>
<i>Verre de Rosé 12cl.....</i>	<i>4.50€</i>
<i>Verre de Rosé, sirop de pamplemousse & glaçons 12cl.....</i>	<i>5.50€</i>
<i>Bière Leff blonde 33cl.....</i>	<i>5.90€</i>
<i>Bière Jupiler 25cl</i>	<i>3.90€</i>

Attention : l'abus d'Alcool est dangereux pour la Santé

LA CARTE SALEE de MICHEL MARSHALL

Petite Salade du Moment12€

Salade mesclun, tomates anciennes, pignons, copeaux de parmesan & sauce balsamique à l'huile d'Olive.

Salade Tarte du moment..... 18€

Tarte du jour, accompagné de sa salade du moment (tomates anciennes pignons, copeaux de parmesan & sauce balsamique à l'huile d'Olive).

Carpaccio de Bœuf (et frites de patates douces)..... 18€

Carpaccio de bœuf Black Angus, salade roquette, parmesan et Vinaigrette citron noisettes.

Salade Thai.....18€

Sucrines, crevettes marinées, cébettes, carottes, fenouille, courgettes, cacahouètes, sésames, herbes fraîches et une sauce spécialement crée pour cette recette.

Salade Estivale..... 18€

Tomates anciennes, Mozzarella Di Bufala, pignons, sauce pistou du Chef, copeaux de parmesan, salade roquette, basilic frais et sauce balsamique à L'huile d'Olive.

Salade MM.....18€

Tranches de thon marinées sur un lit d'avocat, pommes granny smith, fruit de la passion, parmesan, herbes fraîches et sauce au curcuma.

Salade César..... 18€

Sucrine, suprêmes de pamplemousse au basilic, blanc de volaille, Copeaux de parmesan, sauce César du chef & noix de cajou.

Salade & Fromages et verre de Rosé.....18€

Salade roquette, pignons, sauce balsamique à l'huile d'Olive & sélection de fromages affinés par Emilie (Eygalières).

Formule Enfant (- de 12 ans).....12€

Petite salade, tomates cerises, blanc de volaille, frites patates douces et poudre de noisettes et accompagnée d'un sirop.

Frites de patates douces et poudre de noisettes6.5€

Bol de salade et sauce balsamique à l'huile d'Olive..... 8€

Les pâtisseries de Michel Marshall.....6.50€

peuvent être dégustées sur place, à tout moment de la journée. Le choix du dessert se fera directement dans notre vitrine.

NB : Le service et les plats sont facturés par personne et toute demande de couverts ou/et assiette supplémentaire sera facturée 6.5€ par personne supplémentaire.

