



BRUNCH OU LUNCH

TARTE BROCOLIS ET CANTAL	avec les crudités OU soupe	12,00€
GAUFRES DE PATATES DOUCES	avec les crudités OU soupe	12,00€
GRILLED CHEESE CHAMPIGNONS ET OIGNONS	avec les crudités OU soupe	12,00€

BRUNCH**22,00€**

1 PLAT AU CHOIX
3 PANCAKES
bananes, noix de pécan et caramel
1 JUS D'ORANGES PRÉSSÉES

LUNCH**19,00€**

1 PLAT AU CHOIX
1 DESSERT AU CHOIX
1 BOISSON FRAÎCHE MAISON

LES BOISSONS FRAÎCHES

**HOUSE MADE COLD DRINKS
EN 33CL**

THÉ GLACÉ	3,50€
<i>Fraises et rhubarbe</i>	
CITRONNADE*	4,00€
<i>Citrons Bio, miel Bio & menthe Bio</i>	
JUS D'ORANGES PRÉSSÉES*	4,20€
<i>Oranges Bio - PETIT</i>	3,00€
SUMMER VIBES *	4,50€
<i>concombre, citron et eau gazeuse</i>	

**COLD DRINKS
ARTISANALES ET LOCALES**

LIMONADE	3,00€
JURA COLA 33 CL	3,00€

EAUX LOCALES

VILLEMINFROY PLATE 50cl	3,10€
VILLEMINFROY GAZEUSE 50cl	3,20€

* en fonction de la saison

LES SIROPS BIO 2,00€

FRAISE	CITRON
VERVEINE	CHÂTAIGNES
VANILLE	MYRTILLES
GRENADINE	PAMPLEMOUSSE
MENTHE	MÛRE & FRAMBOISE
GRENADINE	PÊCHE

**BIERES LOCALES &
ARTISANALES 33CL**

BLANCHE DES PLATEAUX 4,8°	4,90€
GANGLOFF BLONDE BIO 5°	5,50€
GANGLOFF ROUSSE BIO 5°	5,70€

VINS AU VERRE 12CL

COLOMBELLE GASCOGNE	4,10€
<i>2012 Blanc / Bouteille 75cl 23€</i>	
PETULA LUBERON	4,50€
<i>2013 Rosé / Bouteille 75cl 25€</i>	
MONTINE EMOTION	5,50€
<i>2011 Rouge / Bouteille 75cl 30€</i>	



BRUNCH OU LUNCH

PIE BROCOLI AND CHEESE

avec les crudités OR soup

12,00€

SWEET POTATOES WAFFLE

avec les crudités OR soup

12,00€

GRILLED CHEESE MUSHROOM
AND ONIONS

avec les crudités OR soup

12,00€

BRUNCH

22,00€

LUNCH

19,00€

1 PLAT AU CHOIX

1 PLAT AU CHOIX

3 PANCAKES

1 DESSERT AU CHOIX

bananes, noix de pécan et caramel

1 BOISSON FRAÎCHE MAISON

1 JUS D'ORANGES PRÉSSÉES

COLD DRINKS

HOUSE MADE COLD DRINKS EN 33CL

ICED TEA 3,50€

Strawberries and rhubarb (sugar free)

LEMONADE 4,00€

*Organic lemons, organic honey &
organic mint*

ORANGES JUICE* - BIG 4,20€

organic Oranges - SMALL 3,00€

SUMMER VIBES* 4,50€

*cucumber, lemon and sparkling water
(sugar free)*

COLD DRINKS

ARTISANALES ET LOCALES

LIMONADE 3,00€

JURA COLA 33 CL 3,00€

EAUX LOCALES

VILLEMINFROY PLATE 50cl 3,10€

Still water

VILLEMINFROY GAZEUSE 50cl 3,20€

sparkling water

** depending on the season*

LES SIROPS BIO 2,00€

FRAISE

CITRON

VERVEINE

CHÂTAIGNES

VANILLE

MYRTILLES

GRENADINE

PAMPLEMOUSSE

MENTHE

MÛRE & FRAMBOISE

GRENADINE

PÊCHE

BIERES LOCALES & ARTISANALES 33CL

BLANCHE DES PLATEAUX 4,8° 4,90€

GANGLOFF BLONDE BIO 5° 5,50€

GANGLOFF ROUSSE BIO 5° 5,70€

VINS AU VERRE 12CL

COLOMBELLE GASCOGNE 4,10€

2012 Blanc / Bouteille 75cl 23€

PETULA LUBERON 4,50€

2013 Rosé / Bouteille 75cl 25€

MONTINE EMOTION 5,50€

2011 Rouge / Bouteille 75cl 30€



LES BOISSONS CHAUDES

BLACK COFFEE

EXPRESSO / ALLONGÉ	1,60€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€

COFFEE WITH MILK

NOISETTE	2,00€
Expresso et nuage de lait	
CAPUCCINO	3,50€
Expresso, et un peu de mousse de lait	
CAFÉ LATTE	3,50€
Expresso, et mousse de lait	
CAFÉ VIENNOIS	3,80€
<i>Chantilly Maison</i>	

SIGNATURES DRINKS

SUPRÊME CAFÉ	4,00€
<i>Sirop de Caramel & Chantilly Maison</i>	
MAROTTECHINO	5,50€
<i>Chocolat chaud, expresso & Chantilly Maison</i>	

DAMMANN FRÈRES TEAS 3,50€

LES THÉS VERT

Jasmin
Menthe Touareg
Thé Yunnan nature
Miss Dammann
<i>Citron, gingembre, fruits de la passion</i>
Nuit à Versailles
<i>Kiwi, pêche, bergamote et fleur d'oranger</i>
Californie
<i>Fraises, pamplemousse, banane et coco</i>
Jolie Coeur
<i>Abricot, bergamotte et vanille</i>

LES ROIBOOS

Pécan Pie
<i>Amande et Noix de Pécan</i>
Chai

* en fonction de la saison

HOUSE MADE HOT DRINKS

CHOCOLAT CHAUD	4,20€
<i>Chocolat Noir Bio, 60% de chocolat</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	5,20€
<i>Chantilly Maison</i>	
CHOCOLAT CANNELLE	4,50€
CHOCOLAT CHAMALLOW	5,50€
MATCHA LATTE	4,50€
<i>Thé matcha bio, lait d'avoine</i>	
CHAÏ LATTE	4,50€
<i>Thé chai, lait d'avoine, épices</i>	
PUMKIN SPICE LATTE *	5,00€
<i>Expresso, sirop de potiron, lait texturé, chantilly</i>	

VERSION LAIT D'AVOINE	0,50€
VERSION GLACÉ	0,50€
EXTRA SIROP	0,50€

LES THÉS NOIR

Darjeeling Jungpana
Earl Grey Fleuris
Oolong Jardin du Luxembourg
<i>Aubépine, rose, jasmin et acacia</i>
Myrtille Châtaignes
Coquelicot Gourmand
<i>Framboise, amandes et biscuit</i>
Paul & Virginie
<i>Fruits rouges & Caramel</i>
Noël à Montréal
<i>Châtaigne, sirop d'érable, pommes et chocolat</i>
Gingerbread
<i>Gingembre, amande et orange</i>
TISANE DU BERGER
<i>Tilleul, Verveine, Menthe & Fleur d'Oranger</i>



HOT DRINKS

BLACK COFFEE

ESPRESSO / AMERICANO	1,60€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€

COFFEE WITH MILK

NOISETTE	2,00€
<i>Espresso and a drop of milk</i>	
CAPUCCINO	3,50€
<i>Espresso and milk foam</i>	
LATTE	3,50€
<i>Espresso and milk foam</i>	
CAFÉ VIENNOIS	3,80€
<i>Espresso and Sweet whipped cream</i>	

SIGNATURES DRINKS

SUPRÊME CAFÉ	4,00€
<i>Coffee, caramel syrup and Sweet whipped cream</i>	
MAROTTECHINO	5,50€
<i>Hot Chocolat, espresso & Sweet whipped cream</i>	

DAMMANN FRÈRES TEAS 3,50€

GREEN TEAS

Jasmine	
Mint	
Yunnan natural tea	
Miss Dammann	
<i>Lemon, ginger, passion fruit</i>	
Nuit à Versailles	
<i>Kiwi, peach, bergamot and orange blossom</i>	
Californie	
<i>Strawberry, grapefruit, banana, coconut</i>	
Jolie Coeur	
<i>Apricot, bergamot and vanilla</i>	

ROIBOOS TEAS

Pécan Pie	
<i>Almond and Pecan Nuts</i>	
Chai	

*depending on the season

HOUSE MADE HOT DRINKS

CHOCOLAT CHAUD	4,20€
<i>Organic dark chocolat, 60% of chocolat</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	5,20€
<i>Hot chocolat and Sweet whipped cream</i>	
CHOCOLAT CANNELLE	4,50€
<i>Hot chocolat and cinnamon</i>	
CHOCOLAT CHAMALLOW	5,50€
<i>Hot chocolat and cinnamon</i>	
MATCHA LATTE	4,30€
<i>Organic matcha tea and oat milk</i>	
CHAI LATTE	4,50€
<i>Chai tea, oat milk and spices</i>	
PUMKIN SPICE LATTE *	5,00€
<i>Espresso, pumpkin syrup, milk foam, and Sweet whipped cream</i>	

OAT MILK	0,50€
ICED	0,50€
EXTRA SYRUP	0,50€
EXTRA SHOT	0,50€

BLACK TEAS

Darjeeling Jungpana	
Earl Grey Fleuris	
Oolong Jardin du Luxembourg	
<i>Hawthorn, rose, jasmine and acacia</i>	
Blueberry Chestnuts	
Coquelicot Gourmand	
<i>Raspberry, almonds and biscuit</i>	
Paul & Virginie	
<i>Red fruits & Caramel</i>	
Noël à Montréal	
<i>Chestnut, maple syrup, apples and chocolate</i>	
Gingerbread	
<i>Ginger, almond and orange</i>	
TISANE DU BERGER	
<i>Linden, Verbena, Mint & Orange Blossom</i>	