

BURGERS

STEAK HACHÉ FRAIS 150G
SERVI AVEC FRITES MAISON
FRESH CHOPPED STEAK 150G
SERVED WITH HOMEMADE FRIES
INGRÉDIENT SUPP [+1.50€]
DOUBLE STEAK [+3€]

PAIN BURGER MAISON • DEMANDEZ VOTRE PAIN SANS GLUTEN MAISON
HOMEMADE BREAD • HOMEMADE GLUTEN FREE BUN ON REQUEST

PULP FICTION 14.50€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHEDDAR, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE BURGER MAISON — BEEF STEAK, CHEDDAR, SALAD, TOMATOES, ONIONS, HOMEMADE BURGER SAUCE

DIRTY DANCING 15.00€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHEDDAR, BACON, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE BURGER MAISON — BEEF STEAK, CHEDDAR, BACON, SALAD, TOMATOES, ONIONS, HOMEMADE BURGER SAUCE

LA DOLCE VITA 16.00€

FILET DE POULET FRANÇAIS, GRILLÉ, MOZZARELLA, PESTO MAISON, ROQUETTE, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES CONFITES, SAUCE BURGER MAISON
FRENCH GRILLED CHICKEN BREAST, MOZZARELLA, HOMEMADE PESTO, ROQUETTE, GRILLED VEGETABLES, SUN-DRIED TOMATOES, HOMEMADE BURGER SAUCE

LE PARRAIN 19.50€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FOIE GRAS POÊLÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, VELOURS DE BALSAMIQUE, SAUCE FIGUES MAISON
BEEF STEAK, PAN-FRIED FOIE GRAS, CARAMELISED ONIONS, SALAD, BALSAMIC REDUCTION, HOMEMADE FIG SAUCE

JEAN-CLAUDE DUSS 16.00€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, TOMATES, REBLOCHON, SAUCE BURGER MAISON — BEEF STEAK, BACON, CARAMELISED ONIONS, SALAD, TOMATOES, REBLOCHON CHEESE, HOMEMADE BURGER SAUCE

DESPERADO 16.00€

AIGUILLETES DE POULET PANÉ, OIGNONS ROUGES, SALADE, TOMATES, GUACAMOLE MAISON — BREADED CHICKEN TENDERS, RED ONIONS, SALAD, TOMATOES, HOMEMADE GUACAMOLE

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ [VÉGÉ] 16.00€

STEAK DE FALAFEL MAISON, TAPENADE DE TOMATES CERISES, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES, SALADE, OIGNONS, SAUCE YAOURT MAISON
HOMEMADE FALAFEL STEAK, CHERRY TOMATO PUREE, GRILLED VEGETABLES, TOMATOES, SALAD, ONIONS, HOMEMADE YOGURT SAUCE

JURASSIC PARK 16.00€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, NOIX — BEEF STEAK, CARAMELISED ONIONS, GOAT CHEESE, ROQUETTE, SUN-DRIED TOMATOES, NUTS

HOT DOGS

PAIN MAISON
SERVI AVEC FRITES MAISON
HOMEMADE BREAD
SERVED WITH HOMEMADE FRIES

NOUS YORK 16.00€

SAUCISSE SCHUBLING ARTISANALE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR FONDU, SAUCE BBQ, ROQUETTE, OIGNONS CROUSTILLANTS — ARTISANAL SCHUBLING SAUSAGE, CARAMELISED ONIONS, CHEDDAR SAUCE, ROQUETTE, CRISPY ONIONS

RESERVOIR DOG 19.50€

SAUCISSE ARTISANALE TRUFFÉE, MAYONNAISE À LA TRUFFE, OIGNONS CROUSTILLANTS, PICKLES DE CHOU ROUGE, ROQUETTE — ARTISANAL TRUFFLED SAUSAGE, TRUFFLE MAYONNAISE, CRISPY ONIONS, PICKLED RED CABBAGE, ROQUETTE

BUDDHA BOWLS

SERVI FROID / DIPANKARA 18.00€ COMES COLD [SANS GLUTEN—GLUTEN FREE]

RIZ À SUSHI, TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DE MORZINE, OEUF BIO POCHÉ, LENTILLES VERTES, GUACAMOLE, FENOUIL ET POMME AU CITRON, GRAINES DE SÉSAME, VINAIGRETTE AU CITRON
SUSHI RICE, MORZINE MARINATED SALMON TROUT, ORGANIC POACHED EGG, GREEN LENTILS, GUACAMOLE, FENNEL AND APPLE MARINATED WITH LEMON, SESAME SEEDS, LEMON VINAIGRETTE

SERVI FROID / SHIVA 17.00€ COMES COLD [SANS GLUTEN—GLUTEN FREE]

RIZ SAUVAGE, ÉMINCÉ DE POULET À L'ANANAS, POIS GOURMANDS, MAÏS, CAROTTES, TOMATES CERISES, CACAHUËTES, SAUCE AIGRE DOUCE
WILD RICE, PINEAPPLE AND CHICKEN, SNOW PEAS, CORN, CARROTS, CHERRY TOMATOES, PEANUTS, SWEET AND SOUR DRESSING

SERVI CHAUD / NIRVANA 17.00€ COMES HOT [VEGAN / SANS GLUTEN—GLUTEN FREE]

NOUILLES DE RIZ, CAROTTES, COURGETTES, POIS GOURMANDS, OIGNONS CEBETTE, CHAMPIGNONS NOIRS, POUSSÉS DE SOJA, TOMATES CERISES, GRAINES DE SÉSAME, BOUILLON AU THYM
RICE NOODLES, CARROTS, ZUCCHINIS, SNOW PEAS, GREEN ONIONS, BLACK MUSHROOMS, SOY SPROUTS, CHERRY TOMATOES, SESAME SEEDS, THYME BROTH

+ FILET DE POULET FRANÇAIS +2.00€
FRENCH CHICKEN BREAST

+ TRUITE SAUMONÉE DE MORZINE +3.00€
MORZINE MARINATED SALMON TROUT

PLANCHES

JOYEUX MÉLANGE 18.00€

REBLOCHON, SAVEUR DES GETS, ABONDANCE, FROMAGE DE CHÈVRE DE LA CHEVRERIE DES ARDOISIÈRES, JAMBON DE PAYS, SAUCISSON AU CUMIN, VIANDE SÈCHÉE DES ALPES (BŒUF), GRESSIN MAISON
REBLOCHON, TOMME MADE IN LES GETS, ABONDANCE, GOAT CHEESE FROM "ARDOISIÈRES" FARM, CURED HAM, CUMIN SALAMI, CURED ALPINE BEEF, HOMEMADE BREADSTICK

VÉGÉ 18.00€

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS, NEMS DE CHÈVRE FRAIS ET FALAFELS MAISON, LÉGUMES CRUS SAUCE FROMAGE FRAIS ET HERBES, WRAP TRUITE MARINÉE, TAPENADE DE TOMATES, LÉGUMES MARINÉS, GRESSIN MAISON
VEGETARIAN SAMOSAS, HOMEMADE FRESH GOAT CHEESE SPRING ROLLS, HOMEMADE FALAFELS, RAW VEGETABLES WITH FRESH CHEESE AND HERBS SAUCE, MARINATED TROUT WRAP, TOMATO TAPENADE, MARINATED VEGETABLES, HOMEMADE BREADSTICK

APERITIVO 20.00€

JAMBON DE PARME, BRESAOLA, SPIANATA DELLA PIQUANTE, GORGONZOLA MASCARPONE, PECORINO TRUFFE D'ÉTÉ, TOMME GREYSSO, LÉGUMES MARINÉS, GRESSIN MAISON
PARMA HAM, BRESAOLA, SPIANATA DELLA PIQUANTE SALAMI, GORGONZOLA MASCARPONE, TRUFFLED SUMMER PECORINO, GREYSSO CHEESE, MARINATED VEGETABLES, HOMEMADE BREADSTICK

SALADES

CÉSAR 15.50€

SALADE ROMAINE, AIGUILLETES DE POULET FRANÇAIS PANÉES, COPEAUX DE PARMESAN, GRESSINS MAISON, NOIX DE CAJOU, TOMATES CERISES, BACON, OEUF DUR BIO • ROMAINE LETTUCE, FRENCH BREADED CHICKEN, PARMESAN SHAVINGS, HOMEMADE BREADSTICKS, CASHEW NUTS, CHERRY TOMATOES, BACON, BOILED ORGANIC EGG

CHÈVRE CHAUD 15.50€

SALADE MÉLANGÉE, TOASTS CHÈVRE MIEL, OEUF BIO POCHÉ, LARDONS, NOIX, TOMATES CERISES, FIGUES • MIXED SALAD, TOASTS WITH GOAT CHEESE AND HONEY, POACHED ORGANIC EGG, BACON CUBES, WALNUTS, CHERRY TOMATOES, FIGS

PASTA 15.50€

PÂTES, PESTO, LANIÈRES DE JAMBON DE PARME, COPEAUX DE PARMESAN, MOZZARELLA, ROQUETTE, OLIVES NOIRES, TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES, PIGNONS DE PIN • PASTA, PESTO, STRIPS OF PARMA HAM, PARMESAN SHAVINGS, MOZZARELLA, ROQUETTE, BLACK OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS

ITALIENNE 15.50€

ASSORTIMENT DE TOMATES, MOZZARELLA BURRATA, TAGLIATELLES DE COURGETTES, COPEAUX DE PARMESAN, JAMBON DE PARME, GRESSINS MAISON • SELECTION OF TOMATOES, MOZZARELLA BURRATA, ZUCCHINIS TAGLIATELLES, PARMESAN SHAVINGS, PARMA HAM, BREADSTICKS

TARTINES

CHÈVRE [VÉGÉ] 12.50€

CHÈVRE CHAUD, MIEL, LÉGUMES GRILLÉS, HERBES DE PROVENCE
WARM GOAT CHEESE, HONEY, MARINATED VEGETABLES, HERBS

TRUITE SAUMONÉE 15.00€

FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET CITRON, TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DE MORZINE, GUACAMOLE MAISON, CITRON, RADIS, TOMATES CERISES
FRESH CHEESE WITH HERBS AND LEMON, MORZINE MARINATED SALMON TROUT, HOMEMADE GUACAMOLE, LEMON, RADISH, CHERRY TOMATOES

CLUBS sandwiches

PAIN MAISON, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

SERVED WITH HOMEMADE BREAD/FRIES AND GREEN SALAD
DEMANDEZ VOTRE PAIN SANS GLUTEN
GLUTEN FREE BREAD ON REQUEST

ORIGINAL 15.00€

FILET DE POULET FRANÇAIS, BACON, OEUF BIO, SALADE, TOMATES, MAYONNAISE — FRENCH CHICKEN BREAST, BACON, ORGANIC EGG, SALAD, TOMATOES, MAYONNAISE

VÉGÉ 14.00€

CHÈVRE CHAUD, MIEL, ROQUETTE, TOMATES, OIGNONS CARAMÉLISÉS
GOAT CHEESE, HONEY, ROQUETTE, TOMATOES, CARAMELISED ONIONS

ITALIEN 15.00€

JAMBON DE PARME, TOMATES CONFITES, PARMESAN, ROQUETTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE • PARMA HAM, SUN-DRIED TOMATOES, PARMESAN, ROQUETTE, BALSAMIC SAUCE



vous souhaite
LA
BIENVENUE



AU COLIBRI. LA CUISINE EST FAITE MAISON. À BASE DE PRODUITS FRAIS. LOCAUX ET DE SAISON / NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

AT LE COLIBRI. THE FOOD IS HOMEMADE WITH FRESH PRODUCTS. LOCAL AND SEASONAL / MEATS FROM FRANCE

CROQUES

SERVI AVEC SALADE VERTE
SERVED WITH GREEN SALAD

MONSIEUR 12.00€

PAIN BÛCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC, COMTÉ, BECHAMEL
"LUMBERJACK" BREAD, HAM, COMTÉ CHEESE, BECHAMEL

MADAME 12.50€

PAIN BÛCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC, COMTÉ, BECHAMEL, OEUF BIO AU PLAT — "LUMBERJACK" BREAD, HAM, COMTÉ CHEESE, BECHAMEL, ORGANIC FRIED EGG

MADEMOISELLE 14.50€

PAIN BÛCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC À LA TRUFFE, COMTÉ, BECHAMEL — "LUMBERJACK" BREAD, HAM "À LA TRUFFE", COMTÉ CHEESE, BECHAMEL

OEUFS

SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE
SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND GREEN SALAD

OEUFS BIO DE MARIN (HAUTE-SAVOIE)

OMELETTE 14.50€

JAMBON FROMAGE — HAM AND CHEESE OMELET

OEUFS BÉNÉDICTE BACON TRUITE 14.50€ 15.50€

EGGS BENEDICT WITH BACON

EGGS BENEDICT WITH TROUT

P'TITS DEJ'

BREAKFAST

TOUS LES JOURS
08H > 15H

EVERYDAY
08AM > 3PM

VIENNOISERIE

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU AUX RAISINS

1.50€

TARTINES

DEMI-BAGUETTE TRADITION AVEC BEURRE, CONFITURE ET PÂTE À TARTINER MAISON
TRADITIONAL HALF-BAGUETTE WITH BUTTER, HOMEMADE JAM/SPREAD

3.20€

GRANOLA FRUITS ROUGES

FROMAGE BLANC, GRANOLA ET COULIS DE FRUITS ROUGES
YOGURT, GRANOLA AND RED FRUIT COULIS

5.00€

COLIBRI BOWL

YAOURT SOJA AMANDE, SIROP D'ÉRABLE, GRANOLA, GRAINES DE CHIA, BAIES DE GOJI, BANANES, FRAISES, POMME VERTE
SOYA ALMOND YOGURT, MAPLE SYRUP, GRANOLA, CHIA SEEDS, GOJI BERRIES, BANANAS, STRAWBERRIES, GREEN APPLE

8.00€

PANCAKES OU GAUFRE OU PAIN PERDU

AVEC AU CHOIX / CONFITURE, PÂTE À TARTINER, CRÈME DE MARRON, SIROP D'ÉRABLE
CHOOSE / JAM, SPREAD, CHESTNUT CREAM OR MAPLE SYRUP

5.00€

MUFFIN ANGLAIS

MUFFIN MAISON, BACON, CHEDDAR, OEUFS BIO AU PLAT
HOMEMADE MUFFIN, BACON, CHEDDAR, ORGANIC FRIED EGGS

9.00€

OEUFS BÉNÉDICTE

MUFFIN, OEUFS BIO POCHÉS, BACON, SAUCE HOLLANDAISE
MUFFIN, POACHED ORGANIC EGGS, BACON, DUTCH SAUCE

9.00€

ENGLISH TOAST

OEUFS BIO BROUILLÉS, BACON, TOASTS
ORGANIC SCRAMBLED EGGS WITH BACON AND TOASTS

8.00€

OMELETTE

OEUFS BIO, JAMBON, FROMAGE
HAM AND CHEESE OMELET (ORGANIC EGGS)

9.00€

AVOCADO TOAST

PAIN BUCHERON ARTISANAL, FROMAGE FRAIS, ECRASÉ D'AVOCAT, ŒUF BIO POCHÉ
"LUMBERJACK" BREAD, FRESH CHEESE, AVOCADO, POACHED ORGANIC EGG

10.00€

ENGLISH P'TIT DEJ'

SAUCISSES ANGLAISES, BEANS, OEUFS BIO (AU PLAT OU BROUILLÉS), BACON, TOMATES, TOASTS
ENGLISH SAUSAGES, BEANS, ORGANIC EGGS (FRIED OR SCRAMBLED), BACON, TOMATOES, TOASTS

14.00€

Suivez-nous   #LECOLIBRIMORZINE

BRUNCH

28€ / MIMOSA +5€

TOUS LES JOURS
08H > 15H

EVERYDAY
08AM > 3PM

une ASSIETTE SALÉE a SAVOURY PLATE

JAMBON BLANC, COMTÉ, OEUFS BIO (À LA COQUE, AU PLAT OU BROUILLÉS), TOAST • HAM, COMTÉ, ORGANIC EGGS (BOILED, FRIED OR SCRAMBLED), TOAST
OU / OR

TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DE MORZINE, OEUFS BIO BROUILLÉS, TOAST
MORZINE MARINATED SALMON TROUT, SCRAMBLED ORGANIC EGGS, TOAST
OU / OR

SAUCISSES ANGLAISES, BEANS, OEUFS BIO (AU PLAT OU BROUILLÉS), TOAST
ENGLISH SAUSAGES, BEANS, ORGANIC EGGS (FRIED OR SCRAMBLED), TOAST
OU / OR

MUFFIN VÉGÉTARIEN : TOMATE, CHEDDAR, OEUFS BIO AU PLAT, ROQUETTE
VEGETARIAN MUFFIN: TOMATO, CHEDDAR, ORGANIC FRIED EGGS, ROQUETTE

+ une BOISSON CHAUDE a HOT BEVERAGE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO / ALLONGÉ / THÉ / CHOCOLAT

+ un verre de JUS DE FRUIT a glass of FRUIT JUICE

ORANGE / POMME • ORANGE / APPLE

+ une MINI VIENNOISERIE a MINI PASTRY

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT / PAIN AUX RAISINS

+ une ASSIETTE SUCRÉE a SWEET PLATE

GÂTEAU DE SAVOIE / PANCAKES / PAIN PERDU / GRANOLA / SALADE DE FRUITS FRAIS / GAUFRE • "SAVOIE" CAKE / PANCAKES / FRENCH TOAST / GRANOLA / FRESH FRUIT SALAD / WAFFLE

↑ TOUS NOS BRUNCHS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE DEMI-BAGUETTE TRADITION. BEURRE, CONFITURE ET PÂTE À TARTINER MAISON. CRÈME DE MARRON ET SIROP D'ÉRABLE

↑ OUR BRUNCHES COME WITH A TRADITIONAL HALF-BAGUETTE, BUTTER, HOMEMADE JAM AND SPREAD, CHESTNUT CREAM AND MAPLE SYRUP

BRUNCH ENFANTS 12.00€

JAMBON BLANC, COMTÉ, OEUFS BIO (À LA COQUE, AU PLAT OU BROUILLÉS), TOAST

+ BABYCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

+ JUS D'ORANGE OU JUS DE POMME

+ MINI VIENNOISERIE

+ SALADE DE FRUITS OU PAIN PERDU OU GAUFRE

HAM, COMTÉ CHEESE, ORGANIC EGGS (BOILED, FRIED OR SCRAMBLED), TOAST

+ BABYCCINO OR HOT CHOCOLATE

+ ORANGE JUICE OR APPLE JUICE

+ MINI PASTRY

+ FRESH FRUIT SALAD OR FRENCH TOAST OR WAFFLE

Retrouvez notre carte sur
WWW.LECOLIBRI-MORZINE.COM

menu DUMBO

BOISSON / DRINKS

SIROP, JUS D'ORANGE OU POMME
SQUASH, ORANGE OR APPLE JUICE

PLAT / MAIN

JAMBON BLANC, PÂTES ET TOMATES
CERISES • HAM, PASTA AND CHERRY
TOMATOES

DESSERT

GAUFRE OU SALADE DE FRUITS FRAIS
OU UNE BOULE DE GLACE
WAFFLE OR FRESH FRUIT SALAD OR
ONE SCOOP OF ICECREAM

8€

menu RATATOUILLE

BOISSON / DRINKS

SIROP, JUS D'ORANGE OU POMME • SQUASH, ORANGE OR APPLE JUICE

PLAT / MAIN

AIGUILLETES DE POULET PANÉES OU
TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DE MORZINE OU STEAK HACHÉ
AVEC PÂTES OU FRITES ET TOMATES CERISES
PANED CHICKEN OR MORZINE MARINATED SALMON TROUT
OR BEEF PATTY
WITH PASTA OR FRIES AND CHERRY TOMATOES

DESSERT

GAUFRE OU SALADE DE FRUITS FRAIS OU UNE BOULE DE GLACE
WAFFLE OR FRESH FRUIT SALAD
OR ONE SCOOP OF ICECREAM

10€

menu AVENGERS

BOISSON / DRINKS

SIROP, JUS D'ORANGE OU POMME
SQUASH, ORANGE OR APPLE JUICE

PLAT / MAIN

MINI CHEESEBURGER, FRITES
MINI CHEESEBURGER, FRIES

DESSERT

GAUFRE OU SALADE DE FRUITS FRAIS
OU UNE BOULE DE GLACE
WAFFLE OR FRESH FRUIT SALAD OR
ONE SCOOP OF ICECREAM

12€

PÂTES

TAGLIATELLES Fraiches 11.00€

sauce au choix
— SAUCE PESTO • PESTO SAUCE
— CRÈME DE PARMESAN ET TOMATES CONFITES
PARMESAN CREAM AND CANDIED TOMATOES

GLACES

INTO THE WILD 7.00€

2 BOULES VANILLE, 1 BOULE COOKIES NUT'S, SAUCE CHOCOLAT NOIR, MINI COOKIES, CHANTILLY • 2 SCOOPS OF VANILLA, 1 SCOOP OF COOKIES NUT'S, DARK CHOCOLATE SAUCE, MINI COOKIES, WHIPPED CREAM

L'ÂGE DE GLACE 7.50€

2 BOULES VANILLE, 1 BOULE FRUITS DES BOIS, FRAMBOISES FRAÎCHES, SAUCE CHOCOLAT BLANC, CHANTILLY • 2 SCOOPS OF VANILLA, 1 SCOOP OF WILD BERRIES, FRESH RASPBERRIES, WHITE CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM

GLACES ARTISANALES des Alpes

LA BOULE / 2.00€

VANILLE, CHOCOLAT, COOKIES NUT'S, CARAMEL BEURRE SALÉ, DOUBLE CRÈME, BARBE À PAPA • VANILLA, CHOCOLATE, COOKIES NUT'S, SALTED BUTTER CARAMEL, "DOUBLE CREAM", COTTON CANDY

SORBETS

LA BOULE / 2.00€

CITRON BASILIC, FRUITS DES BOIS, ABRICOT, PÊCHE DE VIGNE, ANANAS, MELON • LEMON BASIL, WILD BERRIES, APRICOT, VINE PEACH, PINEAPPLE, CANTALOUPE



GOURMANDISES

COOKIES DU JOUR 2.50€

CRUMBLE [VEGAN & SANS GLUTEN] 7.00€ FRAISE ROMARIN / STRAWBERRY ROSEMARY

GÂTEAU DE SAVOIE 6.00€

SERVI AVEC CONFITURE OU PÂTE À TARTINER MAISON
"SAVOIE" CAKE SERVED WITH JAM OR HOMEMADE SPREAD

CHEESECAKE 7.50€

BISCUIT BRETON COCO, COULIS MANGUE PASSION
COCONUT SHORTBREAD, MANGO PASSION COULIS

CARROT CAKE 7.50€

BROWNIE 6.50€

AVEC GLACE DOUBLE CRÈME • WITH "DOUBLE CREAM" ICE CREAM

PAIN PERDU, GAUFRE OU PANCAKES 5.00€

AVEC AU CHOIX / CONFITURE, PÂTE À TARTINER MAISON, CRÈME DE MARRON, SIROP D'ÉRABLE • CHOOSE / JAM, HOMEMADE SPREAD, CHESTNUT CREAM OR MAPLE SYRUP

SALADE DE FRUITS FRAIS 7.50€

FRESH FRUIT SALAD

CAFÉ GOURMAND 10.00€

GOURMET COFFEE
CAPPUCCINO, THÉ, INFUSION, CAFÉ AU LAIT +1.00€
CAPPUCCINO, TEA, HERBAL TEA, LATTE