



F

# FEU<sub>D'</sub>BOIS

RESTAURANT - GRILL - PIZZA

ENTREPRISE FAMILIALE  
DEPUIS  
2010

# Les Boissons

## DE LA MAISON

### NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

**ISLAND - 25 CL - NOUVELLE RECETTE 5.90€**

Jus d'orange, fruit fraise Monin, sirop de pêche.

**VIRGIN PINA COLADA - 25 CL 5.90€**

Jus d'ananas, fruit coco Monin, lait.



**VIRGIN MOJITO - 25 CL - 5.90€**

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade.

**BORA-BORA - 25 CL - NOUVELLE RECETTE 5.90€**

Jus d'ananas, jus multifruits, sirop de grenadine, jus de citron.

### LES APÉRITIFS

#### Prenez le temps

**KIR - 12 CL - 3.30€**

Vin blanc sec, crème au choix\*.

**KIR BRETON - 12 CL - 3.30€**

Cidre brut, crème au choix\*.

**COUPE DE PROSECCO - 12 CL - 3.90€**

Vin pétillant italien.



**PROSECCO CREMA - 12 CL - 4.20€**

Vin pétillant italien, crème au choix\*.

**RICARD - 2 CL - 3.30€**

**DOUBLE RICARD - 4 CL - 6.40€**

**WILLIAM LAWSON'S - 4 CL - 5.90€**

**JACK DANIEL'S - 4 CL - 6.90€**



\*LES CRÈMES AU CHOIX : Cassis, pêche, framboise.

### LES DIGESTIFS

#### Pour conclure

**GET 27 - 5 CL - 5.50€**

**GET 31 - 5 CL - 5.50€**

**CALVADOS - 5 CL - 5.50€**

**POIRE WILLIAM - 5 CL - 5.50€**

### NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

A consommer avec modération

**SEX ON THE BEACH - 25 CL 6.90€**

Vodka, fruit fraise Monin, jus d'ananas, jus d'orange.

**PINA COLADA - 25 CL - 6.90€**

Rhum, fruit coco Monin, jus d'ananas.

**MOJITO - 25 CL - 7.50€**

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, rhum, limonade.



**SPRITZ - 25 CL - 7.50€**

Apérol, Prosecco, limonade.



**MOJITO ROYAL - 25 CL - NOUVEAU 9.50€**

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, rhum, prosecco.

### LES BIÈRES PRESSION

**COQ HARDI - BIÈRE BLONDE - 5,6°**

25 CL - 3.40€ 50 CL - 6.80€

33 CL - 4.50€



**TONGERLO - BIÈRE BLONDE D'ABBAYE - 6,5°**

25 CL - 3.90€ 50 CL - 7.40€

33 CL - 5.20€

**MYSTIC CERISE - BIÈRE ROUGE - 3,5°**

25 CL - 3.90€ 50 CL - 7.40€

33 CL - 5.20€

**PANACHÉ - MONACO - PICON BIÈRE**

25 CL - 3,40€ 50 CL - 6.80€

33 CL - 4.50€

# A Boire

ENTREPRISE FAMILIALE  
DEPUIS  
2010

## LES CLASSIQUES

## LES JUS DE FRUITS

## LES EAUX



Coca-Cola - 33 cl

**3.70€**

Coca-Cola sans sucres - 33 cl

**3.70€**

Orangina - 25 cl

**3.40€**

Schweppes Agrumes - 25 cl

**3.20€**

Fuze Tea pêche - 25 cl

**3.20€**



Diabolo - sirop au choix\* - 25 cl

**3€**

Sirop à l'eau - au choix\* - 25 cl

**2.50€**

\*Sirops au choix :

Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, violette.

Abricot - 25 cl

**3€**

Ananas - 25 cl

**3€**

Orange - 25 cl

**3€**

Pomme - 25 cl

**3€**



Evian - 50 cl

**3€**

Evian - 1 L

**5€**

San Pellegrino - 50 cl

**3€**

San Pellegrino - 1 L

**5€**

Perrier - 33 cl

**3.40€**

SUPPLÉMENTS :

TRANCHES DE CITRON : + 0.30€

SIROP MONIN : + 0.30€



# & A manger

## À PARTAGER ...OU PAS



**STICKS DE "MOZZA" PANÉS 6.90€**

8 bâtonnets de Mozzarella panés et sauce tartare.



**BOUCHÉES DE CAMEMBERT 6.90€**

8 bouchées panées au camembert et sauce barbecue.



**CALAMARS À LA ROMAINE 4.90€**

8 beignets de calamars à la romaine et sauce tartare.



**ONION RINGS 4.90€**

10 beignets d'oignon frits et sauce barbecue.

**MIX APÉRITIF**

**14.50€**

6 beignets de calamars à la romaine,  
4 bouchées panées au camembert,  
4 sticks de "mozza" panés, 4 onion rings,  
sauce tartare et barbecue.

# Les Vins PROPOSÉS

## LES ROSÉS

### IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Rosé corse frais et fruité.

**12 CL : 3.80€**

**75 CL : 17.90€**

### DOP CERASUOLO D'ABRUZZO

Rosé équilibré italien, bouquet fruité, arômes de cerise et de grenade.

**12 CL : 3.80€**

**75 CL : 17.90€**

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Rosé équilibré français, aux arômes de mûre et d'agrumes.

**12 CL : 4.40€**

**75 CL : 19.90€**

### AOC CABERNET D'ANJOU

Rosé fruité français, arômes de fruits rouges, blancs et jaunes.

**12 CL : 3.90€**

**75 CL : 19.90€**

## LES ROUGES

### DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vin rouge italien généreux, gourmand, à la couleur rubis et aux reflets grenats.

**12 CL : 3.80€**

**75 CL : 17.90€**

### AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

Vin rouge français fruité aux tanins frais et souples.

**12 CL : 4.60€**

**37,5 CL : 12.90€**

**75 CL : 20.90€**

### AOP BORDEAUX

Vin rouge français aux arômes fruités, aux notes de vanille et légèrement boisé.

**75 CL : 21.90€**

### AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Côtes du Rhône au nez gourmand, aux arômes de fruits rouges.

**12 CL : 3.90€**

**75 CL : 18.90€**



## LE BLANC

### AOC COTEAUX-DU-LAYON

Vin blanc français frais, floral et minéral aux arômes fruités.

**12 CL : 4.60€**

**75 CL : 21.90€**

## LES PICHETS

### ROUGE - CÔTES DU RHÔNE AOP

**25 CL - 4.90€    50 CL - 8.90€**

### ROSÉ - IGP PAYS D'OC - SYRAH GRENACHE

**25 CL - 4.90€    50 CL - 8.90€**

### BLANC - IGP PAYS D'OC - CHARDONNAY

**25 CL - 4.90€    50 CL - 8.90€**

# Nos Spécialités

## AU FEU DE BOIS



### GRATIN ITALIEN

14.50€

Spaghetti, sauce crème au marsala, champignons frais, lardons, coppa, emmental, gorgonzola AOP. Accompagné de salade.

### GRATIN CARBONARA

12.90€

Spaghetti, sauce crème au marsala, lardons, emmental, jaune d'œuf. Accompagné de salade.

### GRATIN PÉRIGORD - NOUVEAU

14.90€

Pommes de terre, sauce crème marsala, champignons frais, gésiers de volaille, magret de canard, emmental. Accompagné de salade.

### GRATIN NORMAND

17.90€

Pommes de terre, oignons frais, sauce crème au marsala, lardons, camembert au lait cru. Accompagné de son assortiment de charcuterie, de salade et de beurre.

### ESCALOPE DE VEAU GORGONZOLA

16.90€

Escalope de veau 160g servie dans son plat à gratin, sauce crème au marsala, champignons frais, jambon italien, gorgonzola AOP. Servie avec un accompagnement au choix\*.

### ESCALOPE DE VEAU CAMEMBERT

16.90€

Escalope de veau 160g servie dans son plat à gratin, sauce crème au marsala, champignons frais, jambon italien, camembert au lait cru. Servie avec un accompagnement au choix\*.

### ESCALOPE DE VEAU SAVOYARDE

16.90€

Escalope de veau 160g servie dans son plat à gratin, sauce crème au marsala, champignons frais, jambon italien, fromage à raclette. Servie avec un accompagnement au choix\*.

### JARRET DE COCHON - 600 GRAMMES

20.90€

Servi avec un accompagnement au choix\*.



# Les Pizzas

## BASE TOMATE

CUISSON AU FEU DE BOIS  
DEPUIS  
2010



LES ESSENTIELLES

Ø27 CM : 9.20€ - Ø33 CM : 12.20€

### ROMAINE

Tomate, origan, jambon, mozzarella.

### PICCANTE

Tomate, origan, spianata piccante, emmental, olives.



LES AUTHENTIQUES

Ø27 CM : 10.90€ - Ø33 CM : 13.90€

### NAPOLITAINE

Tomate, origan, anchois, olives noires, mozzarella.

### CALZONE - CHAUSSON

Tomate, origan, champignons frais, jambon, crème fraîche, mozzarella, salade.

### REINE

Tomate, origan, champignons frais, jambon, olives, mozzarella.

### 4 FROMAGES

Tomate, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola AOP, olives.

### SICILIA - NOUVELLE RECETTE

Tomate, origan, spianata piccante, chorizo, olives, mozzarella.



LES SPÉCIALES

Ø27 CM : 12.90€ - Ø33 CM : 15.90€

### VÉGÉTARIENNE - NOUVELLE RECETTE

Tomate, origan, pommes de terre, champignons frais, tomate fraîche, oignons frais, mozzarella, olives.

### ROYALE - NOUVELLE RECETTE

Tomate, origan, jambon, spianata piccante, chorizo, mozzarella, olives, jaune d'œuf.

### MARGHERITA - NOUVELLE RECETTE

Tomate, origan, mozzarella di bufala AOP, basilic frais.

### BARBECUE

Tomate, origan, cheddar, steak haché façon « bouchère ».  
Puis après cuisson : salade, oignons frais, tomate fraîche, cornichons, sauce barbecue.

### FLORENTINE

Tomate, origan, mozzarella di bufala AOP.  
Puis après cuisson : salade, jambon italien, copeaux de parmesan, tomate fraîche.

### 6 FROMAGES

Tomate, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola AOP, fromage à raclette, camembert au lait cru.

### SUPPLÉMENTS

Ingrédient supplémentaire

**+1.50€**

Assiette de salade

**+2€**

Jaune d'œuf.

**+0.60€**



# Les Pizzas

## BASE CRÈME FRAÎCHE



Ø27 CM : 9.20€ - Ø33 CM : 12.20€

### FLAM'

Crème fraîche, origan, lardons, oignons frais, emmental.

### BLANCHE - NOUVELLE RECETTE

Crème fraîche, origan, lardons, jambon, emmental, olives.



Ø27 CM : 10.90€ - Ø33 CM : 13.90€

### CHÈVRE-MIEL

Crème fraîche, origan, fromage de chèvre, mozzarella. Puis après cuisson : salade, miel.

### 4 FROMAGES

Crème fraîche, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola AOP, olives.

### TARTIFLETTE

Crème fraîche, origan, pommes de terre, oignons frais, lardons, fromage à raclette.



Ø27 CM : 12.90€ - Ø33 CM : 15.90€

### FERTOISE

Crème fraîche, origan, champignons frais, jambon, mozzarella, camembert au lait cru, olives.

### SAVOYARDE - NOUVELLE RECETTE

Crème fraîche, origan, pommes de terre, jambon, coppa, jambon italien, fromage à raclette.

### CAMPAGNARDE

Crème fraîche, origan, pommes de terre, champignons frais, lardons, emmental, fromage à raclette.

### O'FEU D'BOIS

Crème fraîche, origan, pommes de terre, beurre persillé, steak haché façon « bouchère », emmental, jaune d'œuf.

### PÉRIGORD - NOUVELLE RECETTE

Crème fraîche, origan, champignons frais, magret de canard, gésiers de volaille, emmental, olives.

### 6 FROMAGES

Crème fraîche, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola AOP, fromage à raclette, camembert au lait cru.

### O'SAUMON - NOUVELLE RECETTE

Crème fraîche, champignons frais, saumon fumé, mozzarella.

LES SPÉCIALES

LES ESSENTIELLES

LES AUTHENTIQUES

# Les Hamburgers

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE



## SARTHOIS - NOUVELLE RECETTE

Pain burger fariné, sauce barbecue, salade, aiguillettes de poulet panées, cheddar, oignons frais.

**12.90€**

## TEXAN - NOUVELLE RECETTE

Pain burger fariné, sauce barbecue, salade, steak haché façon « bouchère » 125g, cheddar, onion rings.

**Simple : 14.90€ - Double : 17.90€ - Triple : 20.90€**

## AMÉRICAIN - NOUVELLE RECETTE

Pain burger fariné, ketchup, salade, steak haché façon « bouchère » 125g, cheddar, oignons frais.

**Simple : 14.90€ - Double : 17.90€ - Triple : 20.90€**

## FERTOIS

Röastis de pommes de terre, sauce barbecue, salade, steak haché façon « bouchère » 125g, cheddar.

**Simple : 14.90€ - Double : 17.90€ - Triple : 20.90€**

## SAVOYARD - NOUVEAU

Pain burger fariné, crème fraîche, röasti de pommes de terre, fromage à raclette, salade, steak haché façon « bouchère » 125g, oignons frais.

**Simple : 15.90€ - Double : 18.90€ - Triple : 21.90€**

## SUPPLÉMENTS

Sauce Poivre

**+0.50€**

Sauce Tartare

**+0.50€**

Sauce Barbecue

**+0.50€**



PAIN BURGER CUIT  
AU FEU  
DE BOIS



Le

# Coin du Boucher

**VIANDE BOVINE FRANÇAISE**



**PIÈCE DU BOUCHER** - SELON ARRIVAGE - 160 GRAMMES



12.90€

**FAUX-FILET** - MATURÉ 12 JOURS - 180 GRAMMES

14.90€

**BAVETTE D'ALOYAU** - 160 GRAMMES

15.90€

**STEAK HACHÉ** - FAÇON BOUCHÈRE - 125 GRAMMES



10.90€

**DOUBLE STEAK HACHÉ** - FAÇON BOUCHÈRE - 250 GRAMMES

13.90€

**TRIPLE STEAK HACHÉ** - FAÇON BOUCHÈRE - 375 GRAMMES

16.90€

**VIANDES SERVIES AVEC FRITES ET SALADE**



## SAUCES

Sauce Poivre  
Sauce Tartare  
Sauce Barbecue

## GUIDE DES CUISSONS

**Bleu** : tout juste saisie sur le grill  
**Saignant** : bien saisie, rouge à l'intérieur  
**A point** : rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur  
**Bien cuit** : saisie et cuite jusqu'à l'intérieur



# Les Salades



**Entrée : 7.90€ - Plat : 14.90€**

## **PÉRIGORD - NOUVELLE RECETTE**

Salade, tomate fraîche, champignons frais, pommes de terre aux herbes, lardons, gésiers de volaille, magret de canard, croûtons.

**Entrée : 7.90€ - Plat : 12.90€**

## **CHÈVRE CHAUD**

Salade, tomate fraîche, lardons, pommes de terre aux herbes, toasts de fromage de chèvre, miel, croûtons.

**Entrée : 7.90€ - Plat : 12.90€**

## **CÉSAR FAÇON JULES**

Salade, tomate fraîche, aiguillettes de poulet panées, pétales de parmesan, sauce César, croûtons.

**Plat : 14.90€**

## **PAYSANNE**

Salade, tomate fraîche, pommes de terre aux herbes, champignons frais, oignons frais, lardons, bouchées panées au camembert, croûtons.

**Plat : 17.90€ - NOUVEAU**

## **SALADE DE LA MER**

Salade, tomate fraîche, beignets de calamars frits, saumon fumé, mozzarella di Bufala, croûtons.



# Les Pâtes



## SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI SAUCE CRÈME AU MARSALA, LARDONS, JAUNE D'ŒUF.

10.90€

## SPAGHETTI AU SAUMON

SPAGHETTI SAUCE CRÈME AU MARSALA, SAUMON FUMÉ.

14.90€



# Le Programme

DE FIDÉLITÉ



**CAGNOTTEZ 10%**  
DU MONTANT DE VOTRE ADDITION  
SUR PLACE ET À EMPORTER.

**CUMULEZ DES EUROS**  
SUR VOTRE COMPTE ET UTILISEZ LES  
À VOTRE GUISE\*.

**DEMANDEZ VOTRE FORMULAIRE**  
DÈS À PRÉSENT.



\*LE CAGNOTTAGE COMMENCE AU DEUXIÈME PASSAGE.

\*DÉCAGNOTTAGE EN RESTAURATION SUR PLACE EXCLUSIVEMENT.

\*OFFRE NON-CUMULABLE AVEC D'AUTRES OPÉRATIONS EN COURS.

\*UN JUSTIFICATIF D'IDENTITÉ POURRA VOUS ÊTRE DEMANDÉ LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE.

# Les Formules DU RESTAURANT



## NOTRE MENU DU MIDI

**BOISSON+PLAT : 12.90€**

A choisir dans la sélection du menu O'Feu d'Bois, sur la page de droite.  
Du lundi au vendredi, le midi.  
Hors jours fériés.

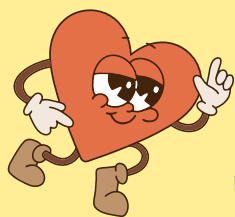
## NOS PLATS DU JOUR



**CONSULTEZ NOS ARDOISES OU DEMANDEZ-NOUS**

Du lundi au vendredi, le midi.  
Hors jours fériés.

## LE MENU ENFANT



Jusqu'à 10 ans

**6.90€**

**UNE BOISSON** - 15 CL - AU CHOIX

Sirop à l'eau.

Diabolo.

Jus d'ananas, jus d'orange ou multifruits.

+ **UN PLAT** - AU CHOIX

Pizza Bambino : tomate, mozzarella, olives.

Nuggets de poulet servis avec frites ou spaghetti.

+ **UN DESSERT** - AU CHOIX

Compote.

Boule de glace : vanille, chocolat ou fraise.

Brownie au chocolat, coulis chocolat.

+ **UNE SURPRISE**



# Le Menu

## O'FEU D'BOIS

TOUS LES JOURS - MIDI ET SOIR

BOISSON+ENTRÉE+PLAT  
**16.90€**

BOISSON+PLAT+DESSERT  
**16.90€**

BOISSON+ENTRÉE+PLAT+DESSERT  
**19.90€**

### LES BOISSONS

EVIAN - 50 CL  
SAN PELLEGRINO - 50 CL  
COCA-COLA - 33 CL  
COCA-COLA SANS SUCRES - 33 CL  
ORANGINA - 25 CL  
SCHWEPPES AGRUMES - 25 CL  
FUZE TEA PÊCHE - 25 CL  
SIROP À L'EAU - AU CHOIX - 25 CL  
DIABOLO - AU CHOIX - 25 CL  
COQ HARDI - BIÈRE BLONDE - 25 CL - 5,6°  
TONGERLO - BIÈRE D'ABBAYE - 25 CL - 6,5°



**BIÈRE EN 33 CL : +1,50€**

### LES ENTRÉES

#### Pour commencer

CÉSAR FAÇON JULES - SALADE - ENTRÉE  
CHÈVRE CHAUD - SALADE - ENTRÉE  
CALAMARS À LA ROMAINE - X8  
ONION RINGS - X10



### LES PLATS

#### Le plat de résistance

ROMAINE - PIZZA BASE TOMATE - 27 CM  
PICCANTE - PIZZA BASE TOMATE - 27 CM  
NAPOLITAINE - PIZZA BASE TOMATE - 27 CM  
CALZONE - PIZZA BASE TOMATE - 27 CM  
REINE - PIZZA BASE TOMATE - 27 CM  
FLAM' - PIZZA BASE CRÈME - 27 CM  
BLANCHE - PIZZA BASE CRÈME - 27 CM  
CHÈVRE-MIEL - PIZZA BASE CRÈME - 27 CM  
TARTIFLETTE - PIZZA BASE CRÈME - 27 CM  
CÉSAR FAÇON JULES - SALADE - PLAT  
PÉRIGORD - SALADE - PLAT  
CHÈVRE CHAUD - SALADE - PLAT  
SPAGHETTI CARBONARA - PÂTES



**PIZZA EN 33 CM : +3€**

### LES DESSERTS

#### Pour conclure

##### PANNA COTTA

Nature, coulis fraise ou caramel.

##### DEUX BOULES DE GLACE

Parfums au choix.

##### MÉGA ÎLE FLOTTANTE

##### DESSERT DU JOUR

Du lundi au vendredi, le midi.

# Les Coupes glacées

## CARAMEL LIÉGEOIS 6.40€

1 boule caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée.

## CAFÉ LIÉGEOIS 6.40€

1 boule café, 1 boule vanille, café expresso, crème fouettée.

## CHOCOLAT LIÉGEOIS 6.40€

1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée.

## PISTACHE LIÉGEOIS 6.40€

1 boule pistache, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée.

## MENTHE-CHOCOLAT LIÉGEOIS 6.40€

**NOUVEAU** : 1 boule menthe-chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée.

## DAME BLANCHE 6.40€

2 boules vanille, coulis chocolat, crème fouettée.

## COUPE DAIM - NOUVELLE RECETTE 8.50€

3 boules caramel au beurre salé, coulis caramel, éclats de Daim, crème fouettée.

## COUPE TWIX 8.50€

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, coulis caramel, 2 barres Twix, crème fouettée.

## COUPE ICEBERG - ALCOOLISÉE 7.90€

2 boules menthe-chocolat, 5 cl de Get 27, crème fouettée.

## COUPE COLONEL - ALCOOLISÉE 7.90€

2 boules citron vert, 4 cl de Vodka Eristoff.

# Les Glaces

## & LES SORBETS

UNE BOULE  
2.40€

DEUX BOULES  
4.40€

TROIS BOULES  
6.40€



### GLACES

Vanille  
Caramel au beurre salé  
Café  
Chocolat  
Pistache  
Menthe-Chocolat

### SORBETS

Fraise  
Citron vert  
Noix de coco  
Cassis

### SUPPLÉMENTS

Crème fouettée  
**+1€**  
Coulis caramel  
**+1€**  
Coulis chocolat  
**+1€**

# Les Desserts

ENTREPRISE FAMILIALE  
DEPUIS  
2010

|   |       |
|---|-------|
| DESSERT DU JOUR - DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI.  | 4.90€ |
| CRÈME BRULÉE   | 5.90€ |
| TIRAMISU - NOUVEAU<br>NUTELLA + SPECULOOS + CARMEL.                     | 5.90€ |
| MÉGA ÎLE FLOTTANTE - COULIS CARMEL.   | 5.50€ |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT - NOUVEAU<br>CŒUR CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE VANILLE.  | 6.50€ |
| PANNA COTTA - DE RETOUR À LA CARTE<br>COULIS CARMEL OU COULIS FRAISE.  | 5.50€ |
| CALZONE AU NUTELLA - PÂTE À PIZZA, NUTELLA ET BOULE DE GLACE VANILLE.   | 7.90€ |

# Les Gourmands

NOUVEAUTÉ

BOISSON CHAUDE  
+  
5 MIGNARDISES



Café gourmand  
**7.70€**

Thé gourmand  
**8.50€**

Chocolat chaud gourmand  
**8.50€**

Café crème gourmand  
**8.50€**

Café allongé gourmand  
**8.50€**



# — La Caféterie —

|   |       |
|---|-------|
| <b>CAFÉ / DÉCAFÉINÉ</b>   | 1.90€ |
| <b>CAFÉ NOISETTE / DÉCAFÉINÉ NOISETTE</b>   | 2.10€ |
| <b>CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ</b>   | 2.50€ |
| <b>CAFÉ DOUBLE</b>                   | 2.90€ |
| <b>CAFÉ CRÈME / DÉCAFÉINÉ CRÈME</b>   | 2.90€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>                    | 3.50€ |
| <b>CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS</b>   | 3.50€ |
| <b>THÉ VERT</b> - JASMIN, MENTHE.  | 3.50€ |
| <b>THÉ NOIR</b> - EARL GREY, FRUITS ROUGES.   | 3.50€ |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>   | 2.90€ |

