



LES SANDWICHES

SANDWICHES

Sandwich Mixte	6,80€
Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, beurre léger demi-sel Ham & cheese Sandwich, cooked ham, Emmental cheese, lightly-salted butter	
Wrap grec	8,50€
Feta AOP, poivrons piquillos, tomates, concombre, pousses d'épinards, olives Taggiasca, yaourt à la coriandre et sumac Greek wrap, PDO Feta cheese, piquillo peppers, tomatoes, cucumber, spinach shoots, Taggiasca olives, coriander and sumac yogurt	
Viennois au thon	9,00€
Thon, cream cheese, oignons rouges, pousses d'épinards, grenade, ciboulette Tuna Viennese, tuna, cream cheese, red onions, spinach shoots, pomegranate, chives	

LES SANDWICHES CHAUDS

HOT SANDWICHES

Toasté camembert au lait cru	8,50€
Camembert au lait cru, miel, moutarde à l'ancienne, pomme, roquette, noix Raw milk camembert toastie, raw milk Camembert, honey, mustard, apple, arugula, walnuts	
Focaccia Pistache-Mortadelle	11,50€
Mortadelle aux pistaches IGP, Stracciatella, pesto de pistache, roquette Focaccia pistachio-mortadella, PGI pistachio Mortadella, Stracciatella, pistachio pesto, arugula	

Les mini sandwichs

Small Sandwiches

Mini jambon	4,80€
Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, beurre léger demi-sel Mini ham sandwich, cooked ham, Emmental cheese, lightly-salted butter	
Mini poulet	4,80€
Filets de poulet français marinés, Emmental, cream cheese Mini chicken sandwich, marinated french chicken filets, Emmental cheese, cream cheese	

LES PLATS CHAUDS

HOT DISHES

Croque-Monsieur	10,50€
Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, pain de mie Croque-Monsieur, cooked ham, Emmental cheese, soft white bread	
Coquillettes au jambon	11,50€
Jambon blanc rôti aux herbes, Emmental, crème de Parmesan AOP Ham coquillettes, herb-roasted white ham, Emmental cheese, PDO Parmesan cream	
Quiche Provençale, Jeunes pousses	11,50€
Provençal Quiche, young shoots	

Menu Atmosphère Atmosphere menu 12,50€

Sandwich Mixte ou Wrap grec
Ham & Cheese sandwich or Greek wrap
+ Verrine au choix + Boisson au choix Vittel 50cl ou Soda 33cl
+ Verrine of your choice + Vittel 50cl or soda 33cl

Menu Enfant Kid's menu 8,50€

Jusqu'à 12 ans Under 12 years old
Mini sandwich au choix
Small sandwich of your choice
+ Compote BIO ou Cookie* ou Glace Push Up Haribo ou Glace donut cacao & cookie
Organic compote or Cookie* or Push Up Haribo ice cream or Donut Cacao & cookie ice cream
+ Boisson au choix Tropic 20cl ou Vittel 50cl
Tropic 20cl or Vittel 50cl



LES SALADES

SALADS

Bowl boulghour & poulet épice	9,50€
Boulghour, filets de poulet français marinés, poivrons piquillos, pousses d'épinards, raisins secs, noix de cajou, sauce yaourt Sriracha-menthe, coriandre Boulghour & chicken spice bowl, boulghour, marinated French chicken filets, piquillo peppers, spinach shoots, raisins, cashew nuts, Sriracha-mint yogurt sauce, coriander	
Salade Atmosphère	10,00€
Orge, Chèvre, courgettes grillées, tomates cerises, poivrons piquillos, roquette, amandes, vinaigrette miel-citron Atmosphere salad, barley, goat cheese, grilled zucchini, cherry tomatoes, piquillo peppers, arugula, almonds, honey-lemon vinaigrette	
Salade Caesar	11,50€
Filets de poulet français marinés, œuf dur plein air, Parmesan AOP, tomates cerises, romaine, croûtons, sauce César Caesar salad, marinated french chicken filets, free-range hard-boiled egg, PDO Parmesan cheese, cherry tomatoes, romaine, croutons, Caesar sauce	
Salade méditerranéenne	11,50€
Conchiglie au pesto de pistache, Stracciatella, courgettes grillées, tomates cerises, poivrons piquillos, roquette, pistaches Mediterranean salad, conchiglie with pistachio pesto, Stracciatella, grilled zucchini, cherry tomatoes, piquillo peppers, arugula, pistachios	

Menu Salade Salad menu 15,50€

1 Salade au choix
1 Salad of your choice
+ Verrine au choix + Boisson au choix Vittel 50cl ou Soda 33cl
+ Verrine of your choice + Vittel 50cl or Soda 33cl

LES DESSERTS

DESSERTS

Fromage blanc, compotée d'acaï-banane-myrtille, granola	4,50€
Fromage blanc, açaï-banana-blueberry compote, granola	
Salade de fruits	5,00€
Panna Cotta à la vanille, compotée d'abricot	5,00€
Vanilla Panna Cotta, apricot compote	
Mousse au chocolat	5,50€
Chocolate mousse*	
Moelleux au chocolat	5,50€
Moist Chocolate cake*	
Brownie aux noix de pécan	4,20€
Pecan brownie*	
Muffin*, Vanille et pépites de chocolat, Myrtilles	4,00€
Muffin*, Vanilla and chocolate chips, Blueberry	
Cake*, Chocolat, Banane et noix, Carrot cake, Citron pavo	4,50€
Chocolate, Banana and walnut, Carrot cake, Lemon poppy	
Éclair*, Chocolat, Café	4,80€
Chocolate, Coffee éclair*	
Cookie* pépites de chocolat	3,80€
Chocolate chip cookie*	
Compote de pommes bio	2,50€
Organic applesauce	
Fruit à l'unité	1,80€
Fruit	

Formule Goûter Break menu 7,00€

1 part de cake* ou 1 muffin* au choix
+ 1 boisson chaude
1 Cake* or Muffin* of your choice + 1 hot drink

LES CRÊPES*

ET LES GAUFRES*

CREPES* AND WAFFLES*

Sucre Sugar	3,80€
Chocolat-noisette Hazelnut-chocolate	4,80€
Caramel beurre salé au Sel de Guérande	4,80€
Salted butter caramel with Guérande salt	
Supplément crème fouettée Extra whipped cream	1,00€

Les boissons fraîches

FRESH DRINKS

Vittel 50cl	2,80€
Perrier 33cl	3,50€
San Pellegrino 50cl	3,80€
Orangina / Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl / 50cl	4,00€ / 5,00€
San Pellegrino aux agrumes 33cl	5,00€
Fuze Tea pêche 33cl	4,00€
Infusions 33cl - Citronnade bio/Thé noir pêche	5,00€
Infusions - Organic Lemonade/Tea Peach	
Oasis Tropical 33cl / 50cl	4,00€ / 5,00€
Jus Bahia 33cl - Goyave & litchi / Grenade & açaï / Mangue & passion	4,80€
Guava & litchi / pomegranate & açai juice / Mango & passion fruit	
Tropico 20cl	2,80€
Bière 1664 blonde 33cl	5,00€
1664 lager beer	

Les boissons chaudes

HOT DRINKS

Expresso / décaféiné	2,50€
Espresso coffee / Decaffeinated coffee	
Café noisette	2,80€
Coffee with a drop of milk	
Latte	3,00€
Café Viennois	4,50€
Coffee with whipped cream	
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,50€
Hot chocolate	
Latte Caramel Macchiato	4,50€
Caramel Latte Macchiato	
Thé Tea	3,80€
Supplément lait ou boisson végétale Oatly	1,00€
Extra milk or Oatly plant-based drink	



restauration rapide - café