



## LES SANDWICHES

### SANDWICHES

Sandwich Mixte Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, beurre léger demi-sel Ham&Cheese Sandwich, cooked ham, Emmental cheese, lightly-salted butter	6,80€
Viennois Chèvre-miel 🍯 Chèvre, miel épicé, tomate, roquette, noix Goat cheese and honey viennese sandwich, Goat cheese, spiced honey, tomato tapenade, arugula, walnuts	8,00€
Sando Poulet épicé Filets de poulet français marinés aux épices, chou blanc râpé, chou rouge râpé, carottes râpées, pousses d'épinards, mayonnaise pimentée Sriracha, pain de mie Spicy chicken sando, spice-marinated french chicken fillets, grated white cabbage, grated red cabbage, grated carrots, spinach shoots, spicy Sriracha mayonnaise, sliced bread	8,50€
Bagel Dinde Filets de dinde fumée, Provolone fumé, moutarde au miel, pousses de moutarde rouge, roquette Bagel Turkey, smoked turkey fillets, smoked Provolone, honey mustard, red mustard sprouts, arugula	9,50€

## LES SANDWICHES CHAUDS

### HOT SANDWICHES

Toasté Brie 🧀 Brie de Meaux, chutney de figues, roquette, noix, pain ciabatta Toasted Brie, Brie de Meaux, fig chutney, arugula, walnuts, ciabatta bread	8,00€
Toasté Pastrami Pastrami au poivre, Cheddar, moutarde à l'ancienne, pain ciabatta Toasted Pastrami, peppered pastrami, Cheddar cheese, old-fashioned mustard, ciabatta bread	9,00€
<b>Les mini sandwiches</b> Small Sandwiches	
Mini jambon Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, beurre léger demi-sel Mini ham sandwich, cooked ham, Emmental cheese, lightly-salted butter	4,80€
Mini poulet Filets de poulet français marinés, Emmental, cream cheese Mini chicken sandwich, marinated french chicken fillets, Emmental cheese, cream cheese	4,80€

## LES PLATS CHAUDS

### HOT DISHES

Velouté de butternut et potimarron bio 🌱 Organic butternut and pumpkin soup	6,00€
Croque Monsieur Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, crème Croque Monsieur, cooked ham, Emmental cheese, cream	10,00€
Quiche Lorraine, Jeunes pousses Lorraine quiche, young shoots	11,50€
Quiche Chèvre épinards, Jeunes pousses 🌱 Goat cheese and spinach quiche, young shoots	11,50€
Coquillettes au jambon Jambon blanc rôti aux herbes, Emmental, crème de Parmesan AOP Ham coquillettes, herb-roasted white ham, Emmental cheese, PDO Parmesan cream	11,50€

### Menu Atmosphère Atmosphere menu **12,50€**

Sandwich Mixte ou Viennois Chèvre-miel  
Ham and cheese sandwich or Goat cheese and honey viennese sandwich  
+ 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  
Organic applesauce or Cookie\* or ice-cream Push Up Haribo  
+ Boisson au choix Tropic 20cl ou Vittel 50cl  
Tropic 20cl or Vittel 50cl



## LES SALADES

### SALADS

Chicken Cajun bowl Filets de poulet français aux épices Cajun, poivrons piquillos, boulghour, pousses d'épinards, raisins secs, amandes, yaourt grec aux herbes Chicken Cajun bowl, Cajun spiced french chicken fillet, piquillo peppers, bulgur, spinach shoots, raisins, almonds, herbed Greek yogurt	9,00€
Salade d'automne 🍂 Falafels, chou rouge râpé, chou blanc râpé, carottes râpées, Parmesan AOP, edamame, pomme Granny Smith, cranberries, noix de pécan, grenade, vinaigrette moutarde-citron Autumn bowl, falafel, grated red cabbage, grated white cabbage, grated carrots, PDO Parmesan, edamame, Granny Smith apple, cranberries, pecans, pomegranate, mustard-lemon vinaigrette	9,50€
Salade méditerranéenne Orzo, chiffonnade de jambon aux herbes, Feta AOP, pois chiches au paprika fumé, sauce yaourt grec à l'artichaut, pousses d'épinards, pignons de pin Mediterranean bowl, Orzo pasta, herbed ham chiffonnade, PDO Feta cheese, chickpeas with smoked paprika, artichoke greek yoghurt sauce, spinach shoots, pine nuts	10,00€
Veggie bowl 🌱 Œuf plein air poché, Feta AOP, trio de quinoa, carottes râpées, herbes fraîches, pousses d'épinards, amandes, vinaigrette au miel Veggie bowl, free-range poached egg, PDO Feta cheese, quinoa trio, grated carrots, fresh herbs, spinach shoots, almonds, honey vinaigrette	10,50€

### 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 de pommes 🍏 Cottage cheese, apple compote	4,90€
Riz au lait, caramel beurre salé au Sel de Guérande 🌊 Rice pudding, salted butter caramel with Guérande salt	4,90€
Salade de fruits exotiques, ananas, mangue, grenade 🍌 Exotic fruit salad, pineapple, mango, pomegranate	4,90€
Tiramisu Choco-Noisette 🍫 Mousse marcarpone, pâte à tartiner chocolat-noisette, biscuit à la cuillère Choco-Hazelnut Tiramisu, marcarpone mousse, chocolate hazelnut spread, sponge finger	4,90€
Mœlleux au chocolat* Moist Chocolate cake*	5,50€
Brownie aux noix de pécan* Pecan brownie*	4,20€
Muffin*, Vanille et pépites de chocolat, Myrtilles Muffin*, Vanilla and chocolate chips, Blueberry	4,00€
Cake*, Chocolat, Banane et noix, Carrot cake, Citron pavot Chocolate, Banana and walnut, Carrot cake, Lemon poppy	4,50€
Éclair*, Chocolat, Café Chocolate, Coffee éclair*	4,80€
Cookie* pépites de chocolat Chocolate chip cookie*	3,80€
Compote de pommes bio Organic applesauce	2,50€
Fruit à l'unité Fruit	1,80€

### 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 Salted butter caramel with Guérande salt	4,80€
Supplément crème fouettée Extra whipped cream	1,00€

## LES BOISSONS

### DRINKS

#### Les boissons fraîches

#### Fresh drinks

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

#### Les boissons chaudes

#### Hot drinks

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

ATM SPHERE

restauration rapide - café