



NOS FORMULES

Le Lever du Soleil 9h - 11h

Le petit-déjeuner de l'Intendance 10 €
*Viennoiserie, boisson chaude**

Le petit-déjeuner de Léa 18 €
*Viennoiserie, oeuf, boisson chaude**
(A choisir parmi les douceurs du chef et les plaisirs salés)

Le Zénith 11h - 15h

Le déjeuner de l'Intendance 15 €
*Trilogie de sandwiches, boisson chaude ou froide**
(A choisir parmi les plaisirs salés)

Le déjeuner du Boudoir 23 €
*Trilogie de sandwiches ou oeuf, pâtisserie, boisson chaude ou froide**
(A choisir parmi les plaisirs salés et les douceurs du chef)

L'Apogée des Sens

Le goûter du Boudoir 15 €
*Pâtisserie, boisson chaude ou froide**
(A choisir parmi les douceurs du chef)

Le goûter de Léa - pour deux personnes 32 €
*Trois pâtisseries, deux boissons chaudes ou froides**
(A choisir parmi les douceurs du chef)

*hors chocolat chaud de Léa

LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

Boudoirs Salés

Solo 9 €

Duo 14 €

Brocolis, chèvre

Truite fumée, champignons

Saumon fumé, épinards

Nos boudoirs salés sont accompagnés d'une salade

Salle à Manger des Sandwichs

Solo 5 €

Duo 9 €

Trio 12 €

Le mimosa

Oeuf, mayonnaise

Le club sandwich saumon

Saumon fumé, tomates, sucrose, oeuf, mayonnaise

Le saumon fumé

Saumon fumé, guacamole

Le thon aux agrumes

Tartare de thon aux agrumes et miso

Le végétarien

Coleslaw, Philadelphia

Le petit pois

Petit pois, parmesan, noisettes

Potager

14 €

La salade de l'océan

Salade, saumon fumé, avocat, oeuf poché

La césar crevette

Salade, crevettes, oeuf dur, anchois, câpres, parmesan

Oeufs Bio du Jardin

Les oeufs brouillés	10 €
L'oeuf bénédicte au saumon fumé	14 €
L'omelette nature	10 €
L'omelette emmental	11 €
L'omelette au saumon fumé	12 €

Pasta du Chef 16 €

Pesto
4 fromages
Arrabbiata

Supplément saumon fumé 5 €

LES DOUCEURS DU CHEF

Boudoirs Création

Le Boudoir du Salon 9.50 €
Individuel

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir Collection - *Mangue, passion, coco, combava*

Classiques de la Cour 9 €

La pavlova sésame noir mangue et passion

Le flan

La tarte au citron meringuée

La tarte chocolat café

Sans gluten

Cheesecake fraise

Garde-Robe de Gourmandises 3.50 €

Le cookie

Le brownie

Le tigré

Les madeleines

3 pièces

Viennoiseries du Salon

Le croissant 2 €

La chocolatine 2.50 €

La brioche gourmande 2.50 €

La viennoiserie du moment 3 €

Viennoiseries XL à partager 12 €

Pour 4 à 5 personnes

Le maxi croissant

La maxi choco

NOS BOISSONS

Pérégrinations autour du monde

Sélection de thés et thés glacés

9 €

Le Thé Noir

Blue of London, *Thé noir parfumé, Chine*

Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote.

Saint-James O.P., *Thé noir, Sri Lanka*

Récolté dans un jardin prestigieux du Sri Lanka, ce thé noir puissant et corsé est idéal le matin.

Le Temps Retrouvé, *Thé noir et thé vert torréfié, Chine et Japon*

Inspiré de l'oeuvre de Marcel Proust, ce thé léger aux saveurs délicates et torréfiées est un compagnon de lecture idéal.

Le Thé Vert

Sencha Ariake, *Thé vert, Japon*

Un thé vert japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé, très agréable le matin.

Grand Jasmin Chun Feng, *Thé vert parfumé floral*

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

Thé du Hammam, *Thé vert parfumé*

Ce thé vert, gourmand et fruité, évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Le Thé Merveilleux, *Thé vert parfumé*

Cette création originale et savoureuse associe au thé vert de véritables éclats d'amandes et de pistaches.

Le Oolong

Milky Oolong, *Oolong, Thaïlande*

Cet oolong gourmand est un ravissement pour les papilles avec ses notes beurrées, vanillées et florales fraîches.

Le Thé Blanc

Thé des Songes Blanc, *Thé blanc parfumé*

Ce thé blanc délicat évoque des fruits frais et zestés, associés à des notes de géranium. Il est rehaussé de pétales de carthame.

L'infusion

Jardin Tropical, *Disponible chaud ou glacé*

Jardin Tropical est un délicieux mélange solaire évoquant un fruit juteux et gourmand.

L'Herboriste N°63

Un délicieux mélange de thym, de mandarine et de romarin, reconnu pour stimuler les défenses immunitaires.

Rooibos des Vahinés

Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande.

Détox Scandinave, *Disponible chaud ou glacé*

Une délicieuse infusion bio de bouleau, argousier, cranberry & myrtille.

Verveine Feuilles Entières

Une infusion de feuilles entières de verveine citronnelle, aux notes fraîches et zestées.

Grain et la Fève

Sélection de cafés & Chocolat

Babyccino	4 €
Espresso	5 €
Café allongé	5 €
Déca	5 €
Café noisette	5.50 €
Double espresso	7 €
Mocha	7 €
Macchiato	8 €
Cappuccino	8 €
Café latte	8 €
Café frappé	8 €
Chai latte	8 €
Matcha latte	8 €
Chocolat chaud maison	8 €
Chocolat viennois maison	9 €
Dirty Chai	9 €
Boisson du moment	9 €
<i>Supplément chantilly 1 €</i>	
Laits végétaux	1 €
Avoine, amande	
Sirops	0.50 €
Sucre de canne, caramel, vanille	

Chocolat chaud de Léa | Bordeaux - Versailles
Crème chantilly, guimauves, croustillants chocolatés

15 €

Instants Suspendus

Les rafraîchissements

Abatilles, 50cl	5 €
Abatilles pétillante, 50cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	7 €
Orangina	7 €
Schweppes agrumes	7 €
Jus de fruits - Maison Meneau	8 €
Abricot, Pomme, Orange, Pêche, Multifruits	
L'effervescence	19 €
Coupe de Champagne Barons de Rothschild Brut, 8 cl	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nos préparations culinaires sont élaborées par Chef Gaëtan Fiard et son équipe dans notre laboratoire de pâtisserie.
Ces préparations peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés