



# NOS FORMULES

## Le Lever du Soleil

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

## Le Zénith

Le déjeuner de l'Intendance 15 €  
*Trilogie de sandwichs ou le roll du moment, boisson chaude ou froide\**  
*(A choisir parmi les plaisirs salés)*

Le déjeuner du Boudoir 23 €  
*Trilogie de sandwichs ou oeuf ou le roll du moment, 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 Brunch de Léa 42 €

Tous les jours | 11h à 14h

*Viennoiserie au choix, avocado toast, pâtisserie au choix, granola avec fromage blanc, oeuf Bénédicte au saumon fumé ou trois mini sandwichs ou une salade au choix ou le roll du moment, jus de fruits frais, boisson chaude\**

*Coupe de Champagne Barons de Rothschild 19 €*

*\*hors chocolat chaud de Léa, jus pressés*

# LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

## Salle à Manger des Sandwichs

*Solo 5 €*

*Duo 9 €*

*Trio 12 €*

Le mimosa

*Oeuf, mayonnaise*

Le club sandwich saumon

*Saumon fumé, tomates, sucrine, oeuf, mayonnaise*

La crevette

*Crevettes, mayonnaise, sucrine, citron*

Les rillettes

*Rillettes de saumon, gelée citron, pickles oignons rouges, fenouillette*

Le croque monsieur

*Champignons, truffe*

Le végétarien

*Carotte, orange, feta*

Le roll du moment

*Saumon, guacamole, mayonnaise siracha*

*9 €*

## Potager

La salade de l'océan

*Salade, saumon fumé, avocat, oeuf poché*

*14 €*

La chèvre chaud

*Salade, chèvre, noix, croûtons, tomates cerises*

*14 €*

Le gravlax saumon

*Saumon, 5 baies, ail, fruit de la passion*

*14 €*

L'avocado toast

*Guacamole, avocat, oeuf poché*

*15 €*

Le velouté butternut

*Croûtons, noisettes, champignons*

*15 €*

## 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 €

## LES DOUCEURS DU CHEF

### Boudoirs Création

Le Boudoir du Salon <i>Individuel</i>	9.50 €
--	--------

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir Collection - *Fraise et fleur d'oranger*

### Classiques de la Cour 9 €

- La tarte citron meringuée
- Le flan
- L'entremets noisette café
- La pavlova exotique et rooibos
- Le dessert du moment

## Garde-Robe de Gourmandises

3 €

Le cookie

Le financier

Le tigré

*Gianduja, pépites de chocolat au lait*

Les madeleines

*3 pièces*

## Viennoiseries du Salon

Le croissant

1.80 €

La chokolatine

2 €

La brioche gourmande

2.50 €

La viennoiserie du moment

3 €

## Viennoiseries Signatures

Le croissant signature

1.30 €

La chokolatine signature

1.50 €

## 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

8 €

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

Espresso	5 €
Café allongé	5 €
Déca	5 €
Café noisette	5 €
Double espresso	7 €
Macchiato	8 €
Cappuccino	8 €
Café latte	8 €
Café frappé	8 €
Chai latte	8 €
Matcha latte	9 €
Chocolat chaud maison	9 €
Boisson du moment	9 €
Chocolat viennois maison	10 €

*Supplément chantilly 1 €*

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 €
Citronnade maison	7 €

Jus de fruits - Maison Meneau 8 €

Abricot, pomme, orange, pêche, multifruits

Les jus de fruits maison 9 €

Jus d'orange pressé

Jus de citron pressé

Jus de pamplemousse pressé

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