



BRASSERIE  
*L'effervescence*



## À PARTAGER À L'APÉRITIF

### Plateau apéritif classique

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 12,10 €

4 pers. 18,20 €

### Camembert rôti à partager (pour 2 à 4 personnes)

Camembert entier rôti, charcuteries, toasts grillés

19,10 €

## LES BIÈRES

### Pression

#### Bière de saison ou suggestion du moment

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

#### Wendelinus (6,8°)

Nez épicé et caramel, douce en bouche, mélange sucré et moelleux sur fond d'épices

25 cl

33 cl

50 cl

4,30 €

5,60 €

8,40 €

#### Kasteel Rouge (8°)

Mélange unique de Kasteel Donker et cerises macérées, équilibrée, aux subtiles notes de cerises.

4,40 €

5,70 €

8,50 €

#### Nantaise IPA (5,6°)

Marquée en début de bouche, amertume bien présente, une bière fraîche et fruitée

4,20 €

5,60 €

8,40 €

#### Mélusine BIO (5,0°)

Veloutée, pétillance douce, arômes fruités et grains

4,20 €

5,60 €

8,40 €

#### Britt Blanche (4,8°)

Witbier brassée en Bretagne, légère désaltérante, peu sucrée et originale.

4,20 €

5,60 €

8,40 €

### Bouteilles

#### Bière sans alcool 0°

selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

33 cl

6,20 €

#### Supplément sirop 0,40€

Cassis, cerise, citron clair, fruit de la passion, grenadine, kiwi, fraise, pêche...

## LES APÉRITIFS

#### Ricard (2 cl)

2,90 €

#### Spritz (15 cl)

7,50 €

5 cl d'Aperol, 7 cl de prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceaux d'orange

#### Porto rouge ou blanc (4 cl)

4,30 €

#### Martini rosso, bianco (5 cl)

4,00 €

#### Kir vin blanc (12 cl)

3,00 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

#### Kir pétillant (12 cl)

4,60 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

#### Coupe de Prosecco (12 cl)

7,00 €

Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)

## LES MOJITOS

#### Mojito Royal (17 cl)

9,00 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, vin pétillant, trait d'eau pétillante

#### Mojito (17 cl)

7,50 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

#### Mojito aux fruits (fraise ou framboise)

7,80 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, purée de fruits, eau gazeuse

## LES SPRITZ

#### Spritz (15 cl) « Le classique »

7,50 €

5 cl d'Apérol, 7 cl de Prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

#### Spritz Rosso

7,90 €

5 cl de Martini Rosso, 7 cl de Prosecco, morceau d'orange, trait d'eau gazeuse

#### Hugo Spritz

7,90 €

5 cl de Saint-Germain (liqueur de Sureau), 7 cl de Prosecco, glace, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse

## LES ALCOOLS (4 cl)

Rhum Havana 5 ans ( <i>anejo especial</i> )	6,90 €	Gin Bombay sapphire	7,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €	Get 27	5,50 €
Whisky Jameson	6,90 €	Menthe Pastille	5,50 €
Vodka	5,90 €	Baileys	5,50 €
Tequila	6,50 €	Cognac aux amandes	6,50 €
Tequila Avion Silver	8,50 €	Manzana Verde	5,50 €

## LES COCKTAILS

<b>Bleu Océan</b>	7,90 €
<i>4 cl de Gin Bombay Sapphire, 2 cl St Germain, citron vert, Curaçao</i>	
<b>Cuba Libre (15 cl)</b>	7,60 €
<i>4 cl de rhum ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	
<b>Caipirinha (10 cl) (nature ou aux fruits)</b>	7,60 €
<i>4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Daiquiri Old Rose</b>	7,90 €
<i>4 cl de rhum Havana 7 ans, citron vert pressé, purée de fraises Monin</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	7,90 €
<i>Vodka, Cointreau, liqueur Chambord, jus d'orange, jus d'ananas</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	7,90 €
<i>4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 5 cl de jus de Cranberry, citron vert, glace</i>	
<b>Piña Colada Nature ou aux fraises</b>	7,90 €
<i>4 cl de rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas</i>	
<b>Bailey's Coffee</b>	7,90 €
<i>2 cl Kalua, 2 cl Bailey's, 2 cl Vodka, glace pilée</i>	
<b>Margarita</b>	7,90 €
<i>3cl de Tequila, 2cl de cointreau, citron vert, sucre de canne</i>	

## LES COCKTAILS sans alcool

<b>Virgin mojito</b>	6,30 €
<i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse, sirop goût rhum</i>	
<b>Pink mojito</b>	6,30 €
<i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de cranberry, eau pétillante, citron vert</i>	
<b>Pretty in pink</b>	6,30 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de coco, trait de grenadine</i>	
<b>Bora Bora</b>	6,30 €
<i>Jus d'ananas, purée de fruits exotiques, trait de jus de citron, trait de sirop de grenadine</i>	
<b>Thé glacé fraise/basilic</b>	4,30 €
<i>2 cl de thé glacé citron Monin, purée de fraise Monin, glace, trait de sirop de basilic, citron jaune</i>	
<b>Thé glacé « Marrakech »</b>	4,30 €
<i>2 cl de thé glacé citron Monin, 1 cl de sirop mojito mint Monin, glace, menthe fraîche, citron jaune, eau</i>	

## CHAMPAGNES ET BULLES

<b>AOP* Champagne Brice</b>	12 cl	75 cl
<i>Maison Brice "Cuvée Héritage" (Pinot Noir, Chardonnay)</i>		60,00 €
<b>Prosecco DOC</b>	7,00 €	45,00 €
<i>Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)</i>		
<b>Bulle Nantaise</b>	5,00 €	39,00 €





## LE MENU DE L'ARDOISE

Servi midi et soir tous les jours : **Entrée + plat + dessert**

### LES ENTRÉES

#### Tartine de chèvre frais

Tartare de légumes, éclats de chorizo, salade

8,50€

#### Duo de Saumons en tartare (gravlax et fumé)

Asperges vertes et mousse d'asperges

9,50 €

#### Carpaccio de filet mignon séché

Pesto, roquette, tomates séchées, pignons de pin

8,50 €

#### Couteaux en Persillade

Pesto

9,50 €

### LES SALADES

#### L'Effervescence (Nouvelle recette)

Œuf dur, gésiers cuisinés maison, filet mignon de porc séché maison, croutons, tomates, Cantal jeune entre deux AOP\*, salade mélangée

16,90 €

#### Salade d'Anjou

Salade mélangée, Rillauds d'Anjou, tomates, œuf dur, Tartine de fromage « Galet de Loire » gratinée

16,80 €

#### Salade Grecque

Salade mélangée, tomates, Feta, courgette grillée, Jambon de pays, Olives, concombres, croutons (version Végétarienne : sans jambon = 15,80 euros)

16,10 €

#### La Burrata

Salade mélangée, tomates, Burrata, gressins, Tartare de légumes, Jambon de pays, pesto

16,90 €

### LES SPÉCIALITÉS

#### Notre Camembert

Camembert 240g, rôti piqué à l'ail, thym et miel, assortiment de Charcuteries, brochette de pommes de terre et légumes

19,10 €

#### Escalope de poulet à l'Italienne

Escalope de Poulet panée par nos soins, Mozzarella gratinée, Sauce tomates/basilic maison, Tagliatelles fraîches, Pesto

18,90 €

#### Tartine Terre/Mer

Pain de Campagne, sauce suédoise, Saumon Gravlax, crevettes, Concombre, Chorizo, salade verte

19,00 €

### LES POISSONS

#### Tagliatelles et crevettes au curry

Tagliatelles fraîches, crevettes, sauce curry maison

18,50 €

#### Pavé de Morue

Crumble au chorizo, garniture du moment, huile vierge

19,50 €

#### Ceviche de Loup et Saumon au citron vert

Sur tartare de petits légumes, coriandre, frites

18,90€



# MENU PRINTEMPS

## ENTREE :

- Œuf Mimosa, Asperges vertes, Espuma d'asperges
- Tartare de Saumon Gravlax/Mangue et Kiwi
- Carpaccio de filet mignon séché, à l'italienne

## PLAT :

- Pièce de bœuf du boucher (Dessus de palette), beurre maître d'hôtel, Pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne
- Filet de Loup, sauce curry, crevettes, riz blanc
- Salade l'effervescence (Œuf dur, gésiers de volaille, filet mignon de porc séché maison, croutons, tomates, cantal jeune, salade mélangée)

## DESSERT :

- Café Gourmand (Boisson chaude au choix, mini-desserts)
- Pavlova fraise/rhubarbe/basilic
- Moelleux au chocolat maison



## LES BURGERS MAISON

### L'Effervescence

*simple* 17,20 € *double* 19,90 €

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 140g environ (façon bouchère), sauce moutarde à l'ancienne, Cantal jeune entre deux AOP, Filet mignon séché, frites

### Poulet/curry

17,10 €

Pain burger du boulanger, sauce curry, poulet pané par nos soins, émincé, courgettes grillées, cantal, frites

### Veggie

17,00 €

Pain burger du boulanger, Sauce suédoise (crème fraîches et herbes) Clafoutis aux légumes, asperges vertes, mozzarella râpée, frites

### Mozzarella (Chaud/froid)

17,50 €

Pain burger du boulanger, sauce tomates/Basilic, ½ Mozzarella gratinée, Mozzarella fraîche, Pesto, jambon en chiffonnade, frites

## L'ÉTAL DU BOUCHER

### Entrecôte de Bœuf

23,50 €

Pièce de bœuf persillée 280g environ, garniture et sauce au choix

### Tartare de bœuf Charolais « Italien »

17,50 €

Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, copeaux de Grana Padano AOP, Pesto, pignons de pins, tomates confites, frites, salade

### Tartare de bœuf Charolais « classique »

15,90 €

Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix

### Andouillette de Troyes

17,80 €

Andouillette de 180g, oignons Confits, Frites et sauce moutarde à l'ancienne

### Filet Mignon de Porc

19,00 €

Pommes de terre grenaille, sauce tomates/basilic, Chips de chorizo



### Garnitures supplémentaires au choix :

2,60 €

Clafoutis de légumes du moment, Tagliatelles, Brochette de grenailles et légumes, Frites, salade verte, asperges vertes

### Sauces supplémentaires au choix :

1,00 €

Sauce Curry, bleu, Pesto, tomates/basilic  
Moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel, Suédoise (fines herbes)  
**Toutes nos sauces sont faites maison.**  
Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.



## FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

11,90 €

Plat du jour

16,50 €

Entrée du jour + plat du jour

ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour

20,80 €

Entrée du jour + plat du jour  
+ café gourmand ou dessert du jour

## MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 boisson + 1 plat + 1 dessert

**Boissons**

Jus de fruits, diabolito, sirop à l'eau, Coca-Cola, Capri Sun

**Plats**

Filet de poulet pané maison ou burger enfant  
ou steak haché de bœuf

**Desserts**

Glace 2 boules ou salade de fruits frais  
ou mini mœlleux au chocolat



## FINIR EN DOUCEUR

Toutes nos pâtisseries sont faites maison

<b>Assortiment de fromages</b> Sélection de fromages du Chef	7,80 €
<b>Fruits frais de saison</b> Coque de meringue avec des fruits frais... Sirop léger menthe fraîche et citron, fait maison	7,20 €
<b>Dôme gourmand aux fraises</b> Bavarois fraise/basilic/rhubarbe, Génoise chocolat, Meringue	7,20€
<b>Citron meringué 2.0</b> Le classique revisité	7,60 €
<b>Pavlova exotique</b> Meringue, morceaux de kiwi et mangues, sorbet passion, Crème fouettée	7,20 €
<b>Café gourmand</b> Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts	7,50 €
<b>Thé ou chocolat gourmand</b> Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts	7,60 €
<b>Mœlleux au chocolat à notre façon</b> Mœlleux au chocolat maison, Coulis fraise/basilic/rhubarbe, Crème fouettée	7,20 €

## COUPES GLACÉES

### LES CLASSIQUES

**L'Effervescence** 8,30 €  
Crèmes glacées caramel, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, crumble maison, crème fouettée, amandes effilées

**Coupe Fraise Meringuée** 8,30 €  
Crème glacée vanille, sorbet fraise, tartare de fraises Meringues, crème fouettée

**La Coco** 8,30 €  
Sorbet coco, crème glacée chocolat, chocolat chaud, Crème fouettée, coco râpée

**La Passion/mangue** 8,30 €  
Sorbet passion, crème glacée vanille, dés de fruits frais, Crème fouettée, coulis de mangue

### LES ALCOOLISÉES

**Coupe Colonel** 8,60 €  
Sorbet citron vert, vodka

**Poire glacée** 8,60 €  
Sorbet poire, eau de vie de poire

**Caramel Bailey's** 8,60 €  
Crème glacée caramel, Bailey's

### COUPES

**Coupe 2 boules** 4,80 €  
**Coupe 3 boules** 6,50 €

**Sorbets :**  
Fruits de la passion, citron vert, framboise, fraise, poire, coco

**Crèmes glacées :**  
Chocolat noir, vanille Bourbon, caramel beurre salé, nougat de Montélimar

**Ingrédients supplémentaires au choix :** 1,00 €  
Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat...

## LES EAUX

	25cl	50cl	1L
<b>Vittel</b>	3,00 €	-	-
<b>Plancoët</b>	-	3,50€	4,40€
<b>Plancoët fines bulles</b>	-	3,50€	4,40€
<b>Supplément sirop Monin (2cl)</b>	0,50€	-	-



## LES VINS

### VINS BLANCS

#### Val de Loire

##### AOP\* Muscadet bio

1re Escale (100% Melon de Bourgogne)

15 cl	50 cl	75 cl
5,00 €	16,80 €	25,00 €

##### IGP\*\* Val de Loire

Domaine Réthoré-Davy (100% Chardonnay)

5,30 €	17,70 €	26,50 €
--------	---------	---------

##### AOP\* Coteaux d'Ancenis

« Malvoisie » Domaine du Haut Fresne (100% Pinot Gris) moelleux

6,80 €	22,60 €	34,00 €
--------	---------	---------

### Sud Ouest-Languedoc Roussillon

#### IGP\*\* Languedoc

« Nefiez La Muse » Alignan du vent (100% Grenache noir)

6,90 €	23,00 €	34,50 €
--------	---------	---------

#### IGP\*\* Côtes-de-thongue

Domaine Saint-George dlbry (100% Viognier)

5,60 €	18,80 €	28,00 €
--------	---------	---------

### VINS ROSÉS

#### Occitanie/Provence

##### AOP\* Saint-Chinian

« Uyères » château Fontanche (Grenache, Cinsault, Syrah)

15 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	17,00 €	25,00 €

##### IGP\*\* Alpes-de-Haute-Provence

« Rosé Fruité » Domaine de Rousset (Grenache noir, Cabernet sauvignon, Vermentino, Muscat de Hambourg, Muscat à petits grains) vin bio

5,20 €	17,30 €	25,90 €
--------	---------	---------

### VINS ROUGES

#### Val de Loire

##### AOP\* Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Vieilles vignes » Vendanges manuelles (BIO) Bruneau-Dupuy (100% Cabernet Franc)

15 cl	50 cl	75 cl
6,20 €	20,70 €	30,90 €

#### Bordelais

##### AOP\* Bordeaux

Château Cailleteau Bergeron (Tradition) (90% Merlot) Élevé sous-bois

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

#### Languedoc

##### IGP\*\* D'Oc « En Rebellion »

« En Rebellion » Domaine de Sainte-Marie des Crozes (100% Pinot Noir)

6,80 €	22,70 €	34,00 €
--------	---------	---------

##### IGP\*\* D'Oc « Nore »

« Nore » Domaine Jouclary (100% Syrah)

5,50 €	18,50 €	27,50 €
--------	---------	---------

##### IGP\*\* Pays d'Hérault

Domaine du Clos Roca (100% Alicante Bouschet)

5,90 €	19,90 €	29,90 €
--------	---------	---------

##### AOP\* Saint-Chinian

« Uyère » Château Fontanche

6,00 €	20,00 €	30,00 €
--------	---------	---------

#### Rhône

##### AOP\* Luberon

Domaine de Fontenille (70% Grenache/30% Syrah) BIO

7,70 €	25,70 €	38,50 €
--------	---------	---------

##### AOP\* Côtes-du-Rhône

« Le Coriançon » Domaine Vallot (Agriculture Biodynamique) (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre)

7,00 €	23,50 €	35,00 €
--------	---------	---------

Consultez notre sélection de vins du moment à l'ardoise.

## LA CAVE À RHUMS (4cl)

<b>Rhum Havana 5 ans (anejo especial)</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rhum Havana Club 7 ans</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans</b> <i>Venezuela, rhum traditionnel, notes de fruits confits, noix, caramel, touche délicatement fumée, 40%</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Rhum Centenario 20 ans</b> <i>Costa Rica, rhum traditionnel, notes de vanille et fruits confits, parsemé de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, cuir et caramel, 40%</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Ron Zacapa 23 ans</b> <i>Guatemala, rhum traditionnel, saveurs de vanille et d'épices, notes toastées de chêne fumé, 40%</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Rhum Plantation 20th anniversary</b> <i>Rhum fin, précis, crémeux et vanillé, épicé, finition en fût de Cognac, 40%</i>	<b>9,80 €</b>
<b>La Hechicera – Rhum Hors d'âge</b> <i>Rhum de Colombie, Solera, saveur de chocolat noir, de cannelle et de poivre, 40°</i>	<b>8,20 €</b>
<b>Kraken</b> <i>Îles Vierges américaines, arômes de vanille et de clous de girofle finissant sur la cannelle, 40%</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Rhum HSE XO</b> <i>Martinique, rhum agricole, notes prononcées de cacao, moka et tabac blond, touches d'épices, 43%</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Rhum Mount Gay Black. Barrel</b> <i>Barbade, rhum agricole, notes de canne à sucre et de fruits exotiques, notes boisées mêlant le santal avec la vanille et les épices, 43%</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Ron Quorhum (12 ans)</b> <i>Rhum traditionnel, République Dominicaine, vieilli en fûts de chêne notes boisées, bonbons et pâtisseries</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Dos Maderas 5+5</b> <i>Rhum Espagnol, maturation finale en fûts, notes de fruits mûrs fines volutes de chêne fumé, 40%</i>	<b>8,50 €</b>

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

## LA CAVE À WHISKIES (4cl)

<b>Jack Daniel's N°7</b> <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 40%</i>	<b>6,20 €</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b> <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 45%</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Monkey Shoulder</b> <i>Assemblage de Malts, notes de pomme et miel, blend, 40%</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Arlett single Malt Mizunara</b> <i>Single Malt, Français, finesse et élégance, épicés comme le poivre et la cardamome, 48%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Chivas Regal 18 ans</b> <i>Blend Écossais, notes de chocolat et d'agrumes, épicé au nez, notes de cherry sur le final, 40%</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Aberlour 12 ans</b> <i>Single Malt, Écosse, Speyside, notes aromatiques fruitées et épicées, double maturation en fût de sherry et bourbon, 40%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Penderyn Madeira</b> <i>Single Malt, Pays de Galles, frais et vanillé, notes miellées, final fruits noirs, fleurs capiteuses, chêne, 40%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Old Pulteney 2021 Flotilla</b> <i>Single Malt, Écosse, Highlands, vieilli en fût de Bourbon, iodé et salin aux notes gourmandes, 46%</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Woodford Réserve</b> <i>Bourbon, États-Unis, kentucky, non tourbé, se développe sur des notes vanillées et florales (violette), 43,2%</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Coal Ila Moch</b> <i>Single Malt, Écosse, Islay, nez salé, bouche crémeuse et beurrée, aux notes de toffee, 43%</i>	<b>8,50 €</b>

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

## LES DIGESTIFS (4cl)

<b>Cognac VSOP</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Poire</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Cointreau</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Calvados</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Armagnac</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Irish Coffee ou French Coffee</b> <i>4 cl de whisky ou cognac, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	<b>7,50 €</b>

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>Coca-Cola (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Schweppes Indian Tonic (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Coca-Cola Zéro (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Perrier (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Coca-Cola Cherry (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Jus de fruits</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Fanta orange (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	à base de concentré (20 cl) orange, pomme	
<b>Fuze Tea (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Nectars de fruits</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Sprite (33 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	à base de concentré (20 cl) ananas, abricot, tomate	
<b>Orangina (25 cl)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Limonade (25 cl)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schweppes Agrum' (25 cl)</b>			

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café, café allongé, décaféiné</b>	<b>1,90 €</b>	<b>Café crème</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Double café</b>	<b>3,80 €</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Café ou chocolat viennois</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Thé (demandez notre sélection)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Infusion (demandez notre sélection)</b>	<b>3,00 €</b>