



la praline

Nos Boissons

Cafés & chocolats

Espresso	1,80 €
Noisette	2 €
Grand café	3,60 €
Double Espresso	3,60 €
Grand café au lait	4,00 €
Chaï latte	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Grand café chantilly [coffee and whipped cream]	4,50 €
Grand café frappé [cold coffee with almond syrup]	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat chaud chantilly	5,00 €

Café Gourmand 8,00 €

Espresso avec sa crêpe caramel beurre salé, glace vanille et son moelleux au chocolat

Kusmi tea Thé noirs et aromatisés 3,80 €



English breakfast - Ceylan et Asam

Earl Gray - Thé de Chine aromatisé à la Bergamote

Anastasia - Bergamotte, Citron, Fleur d'oranger

Saint Pétersbourg - Agrumes, Caramel, Fruits rouges

Sweet Love - Thé noir de Chine, Graines de guarana, Poivre rose

Thés verts bien-être et aromatisés 3,80 €

Thé vert de Chine aux fleurs de jasmin

Thé vert de Chine à la menthe Nanah

Détox - Thé vert à la citronnelle, maté, Citron

Boost - Thé vert maté, écorces de cannelle, Gingembre, Cardamome

BB Détox - Thé vert, Menthe, Maté, Pamplemousse, Guarana

Infusions Camomille / Verveine-menthe / Verveine / Rooibos

Eau (water)

San Pellegrino • 50 cl > 4,00 € • 1 litre > 6,00 €

Vittel • 50 cl > 4,00 € • 1 litre > 6,00 €

Sodas • 33 et 25 cl 3,60 €

Coca, Coca Zero, Perrier, Oasis Tropical, Orangina, Ice-Tea pêche, Schweppes, Schweppes

Agrumes, Limonade 50 cl

Sirop à l'eau / Diabolo • 50 cl 2,70 € / 3,70 €

Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Cassis, Orgeat, Pac, Violette

Jus de fruits ou nectar • 20 cl 3, 60 €

Orange, Pomme, Mangue, Ananas, Fraise, Tomato

Fruits pressés 4,50 €

Orange, citron ou pamplemousse

Nos Boissons

Bières Pression (draft beer)

Jupiler 25 cl	4,00 €	Jupiler 50 cl	7,00 €
Leffe 25 cl	4,50 €	Leffe 50 cl	8,00 €
Panaché 25 cl	4,00 €	Panaché 50 cl	7,00 €
Monaco 25 cl	4,00 €	Monaco 50 cl	7,00 €
Bières bouteille 33 cl	6,50 €	Supplément sirop	0,30 €
Bio du Luberon : Blanche, Brune, IPA			

Apéritifs

Apérol Spritz	10 €
Coupe de Prosecco 15 cl	7 €
Kir [crème de cassis, pêche ou framboise] 20 cl	4 €
Kir Breton [cidre brut avec sa crème de fruits] 20 cl	4 €
Muscat 15 cl	4 €
Piscine de rosé pamplemousse 25 cl	6 €

Cidre (cider)

Cidre Breton Kerisac, Brut ou Doux

Bolée 20 cl	3,20 €
Pichet 50 cl	6,50 €
Bouteille 75 cl	10 €

Cidre rosé doux

Bolée 20 cl	3,20 €
Pichet 50 cl	6,50 €
Bouteille 75 cl	10 €

Vins (wine)

IGP Vaucluse Blanc, rosé, rouge

Le verre 15 cl	4 €
Pichet 25 cl	7 €
Pichet 50 cl	13 €

Nos Grignotages

Assortiment d'une dizaine d'amuse-bouches 12 €

Tapenade, Olives, Charcuterie, Mozzarella, Feta, Melon, Tomate cerises, Gressins

Planchette de charcuterie et fromage 8 €

Nos Galettes au sarrasin

Toutes nos Galettes sont servies avec salade verte et sans Gluten

1/ Jambon, emmental (ham and cheese)	9 €
2/ Jambon, œuf (ham and egg)	9 €
3/ Emmental, champignons (cheese and mushrooms)	9 €
4/ Emmental, œuf (cheese and egg)	9 €

COMPLÈTE Jambon, œuf, emmental / Ham, egg, cheese **11 €**

PARISIENNE **13 €**

Jambon, œuf, emmental, champignons / Ham, egg, cheese, mushrooms

CAMPAGNARDE **14 €**

Blanc de poulet, champignons, tomates, crème fraîche, emmental

Chicken Breast, mushrooms, tomatoes, sour cream, cheese

BRETONNE **14 €**

Andouille de Guemené, sauce moutarde à l'ancienne

Guemené andouille, mustard sauce

VEGÉTARIENNE **14 €**

Poireaux à la crème, tomates, emmental / Creamed leeks, tomatoes, cheese

RÉGINA **14 €**

Jambon, œuf, mozzarella, champignons, sauce tomate, origan

Ham, egg, mozzarella, mushrooms, tomato sauce, oregano

NORVÉGIENNE **14 €**

Saumon fumé, poireaux à la crème / Smoked salmon, creamed leeks

POPEYE **14 €**

Chèvre et épinards / Goat cheese and spinach

PROVENÇAL **14 €**

Blanc de poulet, ratatouille, olives

Chicken breast, ratatouille, olives



THON **14 €**

Thon, oignons, œuf, tomates, olives, huile d'olive, herbes de Provence

Tuna, onions, egg, tomatoes, olives, olive oil, herbs of Provence

CHEVRETTE **14 €**

Chèvre, jambon cru, tomates, miel

Goat cheese, raw ham, tomatoes, honey

ROQUEFORT **14 €**

Roquefort, emmental, lardons, noix / Roquefort, cheese, bacon, walnuts

AMÉRICAINNE **14 €**

Viande hachée, emmental, tomates, oignons, œuf, sauce tomate

Minced meat, cheese, tomatoes, onions, egg, tomato sauce

ANGLAISE **14 €**

Œuf, bacon, cheddar / Egg, bacon, cheddar

4 FROMAGES **14 €**

Emmental, reblochon, roquefort, mozzarella / 4 cheeses

PAYSANNE **15 €**

Pommes de terre, œuf, lardons, emmental, oignons

Potatoes, egg, bacon, cheese, onions

TARTIFLETTE **15 €**

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon (fromage de Savoie)

Potatoes, bacon, onions, reblochon cheese from Savoie

LA MARIA **17 €**

Burrata, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises, huile d'olive

Burrata cheese, raw ham, rocket, parmesan, cherry tomatoes, olive oil

Nos Salades

CAESAR 14 €

Blanc de poulet, tomates, parmesan, œuf, croûtons, sauce Caesar

Chicken breast, tomatoes, parmesan, egg, croutons, Caesar sauce

SALADE DU SOLEIL (SELON SAISON) 14 €

Melon, jambon cru, tomates, parmesan

Melon, raw ham, tomatoes, parmesan

SALADE DU SUD 14 €

Feta, tomates, concombres, oignons, œuf, herbes de Provence

Feta cheese, tomatoes, cucumbers, onions, egg, herbs from Provence

NIÇOISE 15 €

Thon, tomates, œuf, maïs, haricots verts, oignons, poivrons, olives, anchois

Tuna, tomatoes, egg, maize, green beans, onions, pepper, olives, anchovies

ITALIENNE 16 €

Burrata, jambon cru, tomates cerises, parmesan, origan

Burrata cheese, raw ham, cherr tomatoes, parmesan, oregano

OCÉAN 16 €

Saumon fumé, pommes de terre, tomates, crème fraîche, citron, toasts

Smoked salmon, potatoes, tomatoes, sour cream, lemon, toasts

CHÈVRE CHAUD 16 €

Toasts de chèvre chaud, tomates, lardon, miel

Hot goat cheese toast, tomatoes, bacon, honey

ASSIETTE FERMIÈRE 16 €

Camembert, chèvre, roquefort, reblochon, charcuterie, pommes de terre et salade verte

Cheeses and cold cuts, potatoes and green salad

COMPOSÉE (selon saison) 17 €

Melon, jambon cru, bloc foie gras, tomates cerises, mozzarella, toasts

Melon, raw ham, foie-gras, tomatoes, mozzarella, toasts

PÉRIGOURDINE 17 €

Magret et gésiers de canard, foie gras et sa confiture de figues, tomates, toasts

Ducks breast, ducks gizzard, foie gras toasts, fig jam, tomatoes, toasts

MENU ENFANT (-12 ans) children's menu 11 €

Une galette parmi les numéro 1 à 4

+ une crêpe sucrée parmi les classiques ou une boule de glace au choix

+ un sirop 25 cl ou un jus de fruit

Choice in the 4st buckwheat pancakes + sweet pancakes or 1 scoop of ice cream + 1 drink

Nos Glaces

Nos parfums

Vanille

Rhum-raisins

Chocolat noir

Noix de coco

Café

Pistache

Cookies

Tiramisu

Bueno

Nuty

Yaourt

Meringue

Marron

Stracciatella

Lavande

Caramel

beurre salé

Fraise

Citron

Mangue

Framboise

Passion

Banane

1 Boule / 1 scoop **3,10 €**

2 Boules / 2 scoops **4,20 €**

3 Boules / 3 scoops **6 €**

Nos coupes classiques **9 €**

DAME BLANCHE

3 boules de glace vanille, nappage chocolat, chantilly

3 scoops Vanilla ice-cream, melted chocolate, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGOIS

3 boules de glace chocolat, nappage chocolat, chantilly

3 scoops chocolat ice cream, melted chocolate, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules de glace café, café, grains de café au chocolat, chantilly

3 scoops coffee ice cream, chocolate coffee bean, whipped cream

Nos coupes gourmandes **9,50 €**

BANANA SPLIT

Glace vanille, chocolat, fraise, nappage chocolat, banane, chantilly

Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, melted chocolate, banana, whipped cream

LA MERINGATA

2 boules de glace meringue, 1 boule framboise, meringues, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

2 scoops meringue ice cream, 1 raspberry, meringue, red fruit coulis, whipped cream

KINDER BUENO

2 boules de glace bueno, 1 vanille, barre kinder bueno, chantilly

2 scoops bueno ice cream, 1 vanilla, kinder bueno bar, whipped cream

Nos Glaces

NUTY

2 boules de glace nuty, 1 yaourt, nutella, brisures de nougat, chantilly

2 scoops nuty ice cream, 1 yogurt, nutella, nougat, whipped cream

ARDÈCHE

2 boules de glace vanille, 1 marron, crème de marrons, noisettes caramélisées, chantilly

2 scoops vanilla ice cream, 1 chestnuts, chestnuts cream, caramelized hazelnut, whipped cream

CHARMEUSE

2 boules de glace caramel beurre salé, 1 cookies, nappage caramel, éclats de caramel, chantilly

2 scoops salted butter caramel ice cream, 1 cookies, caramel sauce, caramel pieces, whipped cream

ELÉGANTE

Glace banane, fraise et citron, fraise et banane (fruit), crumble, coulis fruits rouges, chantilly

Banana, strawberry, lemon ice cream, strawberry and banana (fruit), red fruit coulis, whipped cream

Nos coupes signatures 11 €

CAPRICIEUSE

Glace café, vanille, tiramisu, grains de café au chocolat, baileys, chantilly

Coffe, vanilla, tiramisu ice cream, chocolate coffee bean, baileys, whipped cream

ACIDULÉE

Glace fraise, mangue et citron, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly

Strawberry, mango, lemon ice cream, fresh fruits, red fruit coulis, whipped cream

COQUINE

2 boules de glace rhum-raisins, 1 vanille, babas au rhum, rhum, chantilly

2 scoops rum-raisin ice cream, 1 vanilla, rum baba, rum, whipped cream

TUTTI FRUTTI

1 boule de glace fraise, Framboise et citron, fruits rouges, coulis fruits rouges, chantilly

1 scoop strawberry, basilica, lemon ice cream, red fruits, red fruit coulis, whipped cream

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1 €

Extra whipped cream

Café Gourmand 8 €

Espresso avec sa crêpe caramel beurre salé, glace vanille et son moelleux au chocolat

Nos Crêpes

Les Classiques

Sucre / Sugar	3,50 €
Sucre, citron / Sugar, lemon	3,80 €
Miel / Honey	3,80 €
Sucre et Cannelle / Sugar with Cinnamon	4,00 €
Miel, citron / Honey, lemon	4,50 €
Miel, noix / Honey, walnuts	4,50 €
Sirop d'érable / Maple syrup	4,50 €
Confiture / Jam (fraise, framboise, abricot, myrtille)	4,50 €
Crème de marron / Chestnut cream	4,50 €
Chocolat noir / Dark chocolate	4,50 €
Nutella	4,50 €
Nutella banane	5,50 €
Caramel au beurre salé / Salted butter caramel	5,50 €



Les Gourmandes PRIX UNIQUE 9 €

COCONUT

Nutella, glace noix de coco, noix de coco râpée, chantilly
Nutella, coconut ice cream, coconut, whipped cream

ROC BLANC

Nutella, glace vanille, noisettes caramélisées, chantilly
Nutella, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts, whipped cream

TOTALE

Banane, glace vanille, nappage chocolat, chantilly
Banana, vanilla ice cream, melted chocolate, whipped cream

CARAÏBE

Banane, glace noix de coco, noix de coco râpée, nappage chocolat, chantilly
Banana, coconut ice cream, coconut, melted chocolate, whipped cream

L'ANDALOUSE

Confiture d'orange, nappage chocolat, amandes effilées
Orange jam, melted chocolate, almond

MONT BLANC

Crème de marron, crème fraîche, noisettes caramélisées
Chestnut cream, cream, caramelized nuts

CROQUANTE

Noix, amandes effilées, noisettes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé
Walnuts, almonds, caramelized nuts, vanilla ice cream, salted butter caramel

LA PRALINE

Amandes effilées, noisettes caramélisées, noisettes, nappage chocolat, chantilly
Almond, caramelized nuts, nuts, melted chocolate, whipped cream

CRÉOLE

Banane, glace rhum-raisins, flambée au rhum
Banana, rum raisin ice cream, rum flambé

GRAND MARNIER

Sucre, flambée au Grand Marnier / Sugar and flambé with Grand Marnier

BIG APPLE

Pommes caramélisées à la cannelle, glace vanille, caramel au beurre salé
Caramelized apples with cinnamon, vanilla ice cream, salted butter caramel

FRAMBOISE

Framboises, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly
Raspberry, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream

Carte Bleue à partir de 10 € • Tickets Restaurants

création & impression CTR 04 90 38 16 49