

LE PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

During the order, please let us know about any dietary requirements.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Allergens list is available upon request.

VIENNOISERIES, BISCUITS & CAKES

PASTRIES, BISCUITS & CAKES

Croissant, pain au chocolat 2 €

Croissant, chocolate croissant

Cookie savoureux, pépites de chocolat de Papouasie et amandes du Luberon 3 €

Delicious cookie, Papouasie chocolate chips and Luberon almonds

Cake de notre chef pâtissière, chaque jour élaboré pour le plaisir de vos papilles 4 €

Our pastry chef's cake baked everyday for your pleasure

Cinnamon roll, sur la route des épices 4 €

Cinnamon roll, on the spice route

FRUITS, LÉGUMES GRAINES & CÉRÉALES

FRUITS, VEGETABLES, SEEDS & CEREALS

Salade de fruits, sélection de nos petits producteurs 6 €

Fruit salad, selected from our local producers

Granola maison 10 €

Sarrasin germé, fruits frais, yaourt au choix (coco, soja, brebis, vache)

Homemade granola, sprouted buckwheat, fresh fruits, yogurt (coconut, soy, ewe, cow)

Chia pudding 10 €

Graines de chia, lait de coco et amande, fruits frais, sirop d'érable et épices (curcuma, cannelle, gingembre)

Chia pudding, chia seeds, coconut and almond milk, fresh fruits, maple syrup and spices (turmeric, cinnamon and ginger)

Açaï bowl 10 €

Baies d'açaï, banane, granola maison, fruits de saison, sirop d'érable, lait d'amande, coco râpée

Açaï berries, banana, homemade granola, fresh seasonal fruits, maple syrup, almond milk, grated coconut

Pois chiches à la provençale 3 €

Provençal chickpeas

Galette de pommes de terre 3 €

Hash brown

Brouillade de tofu aux épices 6 €

Scrambled spicy tofu



TARTINES

ON A SLICE OF BREAD

Tartine provençale	11 €
<i>Pain aux olives de notre artisan boulanger, chèvre frais, pickles et graines</i>	
<i>Provençal tartine, our baker's olive bread, fresh goat cheese, pickles and seeds</i>	
Tartine de la garrigue	10 €
<i>Fromage végétal, tomates séchées, herbes de Provence, pain de notre artisan boulanger</i>	
<i>Garrigue's tartine, vegan cheese, sundried tomatoes, Provençal herbs, our baker's bread</i>	
Tartine de pain au levain de notre artisan boulanger	3 €
<i>Beurre, confiture, miel</i>	
<i>Tartine of our baker's sourdough bread, butter, jam, honey</i>	

ŒUFS, CHARCUTERIE & FROMAGES

EGGS, CURED MEAT & CHEESES

Jambon du Mont Ventoux	6 €
<i>Mont Ventoux ham</i>	
Sélection de fromages fermiers du chef	6 €
<i>Vache / chèvre / brebis</i>	
<i>Our chef's selection of cheese (cow, goat and ewe)</i>	
Œufs brouillés	6 €
<i>Bio et fermier de Provence</i>	
<i>Srambled eggs, organic and free-range</i>	
Œufs au plat	6 €
<i>Bio et fermier de Provence</i>	
<i>Fried eggs, organic and free-range</i>	
Bacon	3 €

BOISSONS

DRINKS

Jus de fruits frais Orange ; citron	9 €
<i>Fresh fruit juice Orange ; lemon</i>	
Jus de fruits en bouteille (25cl) Grenade ; poire ; pomme	6 €
<i>Bottled fruit juice (25cl) Pomegranata ; pear ; apple</i>	
Thés / Tea	
Ceylan Indulgashina Vert Bio	5 €
Sencha de Mai Bio 2021	5 €
GenMaicha BIO	5 €
Matcha Superieur Bio	5 €
Citron Detox Bio	5 €
Menthe Royale Bio	5 €
Jasmin Classique Bio	5 €
Chai Bio	5 €
Earl Grey Bleu Bio	5 €
Rooibos Verveine Bio	5 €
Rooibois Chai Bio	5 €
Tisane Detox Bio	5 €
Jardin de Soleil Bio	5 €
Agrumes Sencha Bio	5 €
Breakfast Tea Bio	5 €
Chocolat Chaud / Hot chocolate	6 €
Cafés / Coffee	
Café expresso	4 €
Double expresso	6 €
Café allongé/américain	4 €
Café noisette	4 €
Café crème	6 €
Café Latte	6 €
Cappuccino	6 €
Déca expresso	4 €
Double Déca expresso	6 €
Déca allongé/américain	4 €
Déca noisette	4 €
Déca crème	6 €
Déca Latte	4 €
Déca Cappuccino	6 €