



ALICE & MATHILDE

• PÂTISSERIE FINE •

Côté salé

Soupe du jour

Le bol.....3,50€

Le bol + de pain et fromages
régionaux.....6,00€

Le bol + ½ quiche ou
1 croque-monsieur.....7,00€

Les omelettes (+crudités)

Nature.....6,50€

Fromage.....7,00€

Jambon d'Ardenne et fromage.....7,50€

Suggestion de la semaine.....8,50€

Spécialités

½ quiches+crudités et
sauce maison.....7,80€

Croque-Monsieur+crudités
et sauce maison.....6,90€

Assiette de fromages régionaux.....6,50€
(avec pain, beurre et fruits frais)

P'tit déjeuner

Granola : céréales maison, yaourt et
Fruits frais.....6,00€

Brioche : brioche maison, confitures,
Beurre de ferme.....5,00€

Œuf à la coque + mouillettes.....3,00€

Brunch.....18€

Déjeuner-Dîner sucré/salé comprenant :
Œufs, pain, beurre, confiture maison,
assiette de fromages et charcuteries de la
région, soupe, granola maison, yaourt bio ;
fruits frais de saison, jus au choix, thé, café
ou chocolat chaud

Côté sucré

Pain perdu

Tout simple (*sucre/cassonade*).....4,00€

Gourmand (*Glace vanille, sauce, chocolat,
chantilly*)5,50€

Irrésistible (*Glace vanille, sauce caramel, noix de
pécan, chantilly*)6,00€

Saisonnier (*Glace vanille, fruits frais de saison,
chantilly*)5,50€

Pâtisseries

Nos pâtisseries changent chaque semaine,
en fonction des saisons et des envies de la
pâtissière. Laissez-vous tenter par le choix
proposé dans le comptoir.

Assiette gourmande

Assortiment de 4 gourmandises.....5,10€

Glaces

*Glaces de la Ferme du Sacré Cœur de Natoye, les
goûts varient selon les disponibilités...*

Le petit pot.....1,90€

Yaourt glacé maison

3 boules de glace maison+garnitures

Fraise/meringue.....5,50€

Chocolat/brésilienne.....5,30€

Caramel/Noix de pécan.....5,70€

Boissons Fraîches

Softs

Eau plate ou pétillante.....2,00€

Eau aromatisée.....2,30€

(menthe, noisette, vanille, fraise)

Jus du Verger d'à côté.....2,50€

Pommes ou Pommes/poire

Jus bio.....2,50€

Pomme/cerise, Pomme/rhubarbe,

Pomme/cassis, Pomme/myrtille

Limonade Val d'Aisne.....2,50€

Bières

Brasserie Sainte Hélène

Simcoe Lager.....3,00€

Mistinguett.....3,00€

Lily Blue.....3,50€

Gypsy rose.....3,50€

Brasserie l'Exclu

Ambrée.....3,50€

Triple Blonde.....3,50€

Triple Brune.....3,50€

Apéritif Maison.....3,50€

Vins

Taille aux renard (rouge).....3,80€

La Foliette (blanc).....3,80€

Fleur de vigne (rosé).....3,80€

Muscat bleu (vin de liqueur rouge)...4,75€

Eclat de rose (rosé pétillant).....4,75€

Milk Shake

Petit.....3,80€ Grand.....6,00€

Vanille, Fraise (en saison), Chocolat ou Caramel

Smoothie

Fruits simplement mixés, 100% naturel !

Petit.....4,20€ Grand.....6,30€

Base : lait, yaourt, lait soja, jus de pommes

Fruits : 1 ou 2 au choix, arrivage en fonction des disponibilités des producteurs

La touche gourmande : cannelle, lait de coco, sirop d'érable, vanille, menthe

Boissons chaudes

Cafés (café et déca Bio)



Ristretto.....2,10€

Expresso.....2,50€

Déca.....2,50€

Lungo.....2,80€

Capuccino.....3,00€

Cafe Latte.....4,10€

Sirop au choix: spéculoos, noisette, vanille, sirop d'érable, chocolat

Café glacé (avec sirop au choix).....3,90€

Thés.....3,30€

Thés noirs

Ceylan

Earl Grey

La lampe merveilleuse

Darjeeling Bio

Rooibos

Les coulisses

L'étoile filante (Cannelle/

Jasmin/Anis étoilé/vanille)

Grogs (Cannelle/Gingembre/

Cardamome)

Tiramisu Chocolat (Pomme/

Amande/Etoiles en chocolat)

Rooibos nature bio

Thés Verts

Jasmin

Menthe

Green Breakfast

(orange/vanille)

Chine Sencha Bio

L'invitation (abricot/chocolat blanc)

Infusions

Fruits des bois

Samyama bio

Chocorange (Cannelle/fèves

de cacao/ Cardamome/

Réglisse/ Fleurs de coquelicot)

Thé glacé maison : infusion, glaçons, fruits frais.....3,50€

Chocolats Chauds

Ganache au choix : chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc

Chocolat chaud.....3,50€

Chocolat liégeois.....3,90€

Chocolat Marshmallows.....4,00€

