Caffeteria

Espresso Accompagné d'un Mini Verre d'Eau Pétillante

Caffé Espresso Classique 100% Arabica	2.30€
Caffé Espresso Brésil/Guatemala	2,50€
Caffé Allongé	2.60€
Caffé Noisette	2.70€
Caffé Décaféiné	2.50€
Caffé Espresso + Lait	4.30€
Cappuccino	4.50€
Caffé Viennois (Espresso + Chantilly)	4,60€
Doppio Double Espresso	4,60€
Latté Macchiatto	4,50€
Grand Caffé Américano	4,10€
Thé d'Exception Damman Frères	4.20€

Thé Vert Menthe - Gunpower, Menthe Fraîche

Thé Noir Jardin Bleu - Fraise, Rhubarbe

Thé Blanc Bella Bianca - Bergamote, Mangue, Amande

Thé Vert Jaune Lemon - Citron, Gingembre

Thé Vert Jasmin - Gunpower, Fleur de Jasmin

Thé des Seigneurs - Earl Grey, Bergamotte de Calabre

Thé Vert Miss Damman - Gingembre, Citron Vert Fruit de la Passion

Thé Vert Nuit à Versailles - Bergamote, Kiwi, Pêche Jaune, Fleur d'Oranger, Violette

Supp. Lait, Citron 1.00€

Infusions Tisanes

Infusion Verveine Damman	4.20€
Infusion Gingembre Bio	4.50€

Cornetti (Croissant Pur Beurre)

Duo de Cornetti 2.90€
Duo de Petit Croissant Nature pur Beurre

Duo de Cornetti Pistache 4.50€
Duo de Petit Croissant à la Crême Patissière, Pistache

Duo de Cornetti Chocolat 4.50€
Duo de Petit Croissant Nutella

Cornetti Nature Seul 2.20€



Dolce Vita - Pasticceria

Toutes nos douceurs sont présentées avec Amour et Gaufrette

Les KWaK' Frais Nymphea 4 pcs 7,50€
Assiette de 4 Patisseries Fines Fraîches à l'Amande Tendre Parfumé à l'Eau d'églantier Issue des Sources de Nympheum

Les Cannulicchi 3 pcs 6.90€
Assortiment de 3 Patisseries Fines Sicilienne Pistache/Noisette/Caramel/Limoncello

Les Petits Chocolats Français Frais d'Exception 7,50€
Grand Maitre Chocolatier Création Bonnat depuis 1884
Assortiment de 4 Ballotins d'inspiration Italiennes

Patisseries Fines Italiennes ou Chocolats Bonnat

Ici ou Emporter Prix au détail Demandez la carte

Tarte Citron Meringuée et son Zeste 5.95€
Tarte Citron Meringuée, Zeste de Citron Vert, Pistache, Chantilly

Caffé/Thé Gourmand 7.95€
Café Espresso, Cappucino ou Thé, Kwak' Frais
Ballotin Chocolat Bonnat, Cannulicchi, Verrine

Baba au Rhum Napolitain 6.95€
Trio de Baba au Rhum, Chantilly, Fruit du Moment

Fondant au Chocolat 4,90€
Fondant au Chocolat, Boule Glace Vanille, Caramel Beurre Salé

Trio de Verrine Gourmande 6.50€
Tiramisu, Verrine du Jour
Crème Caramello , Gaufrette

Gelataria Veneziana Traditionale

Les recettes sont produites dans la région de Venise par des Maitres Glaciers Italiens dans le respect des traditions.
L'Italie, est à l'honneur dans le choix des ingrédients :
- Lait frais de la Plaine du Pô
- Noisette IGP du Piémont
- Pistaches et Citron de Sicile
- Fraise d'Emilie-Romagne
- Amarena Fabbi

Cornet Simple 3,00€
ou Coupe 1 Boule
Cornet Double 5,80€
ou Coupe 2 Boules
Cornet Triple 7,80€
ou Coupe 3 Boules

Supp. : 1.00€
Cerise Amarena
Chantilly
Speculoos
Caramel Beurre Salé
Nutella

Parfums Glaces

Vanillia
Stratiatella
Pistache (Sicilia)
Amarena (Cerise)
Nocciella (Noisette)
Ciocolato (Chocolat)
Caffé

Parfums Sorbets

Fragola (Fraise)
Lampone (Framboise)
Citron (Sicilia)

Affogato 4.90€

Affogato Vanillia / Noisette / Pistache
Café Espresso, Glace Venitienne, Amaretti Amande

Crème de Café Arabica Glacée et son Riccioli d'Oro

Milk Shake Un Parfum au choix 30cl 4.90€

Vanillia, Framboise, Fraise, Pistache, Noisette

Supp. Chantilly 1.00€

Chocolat à l'italienne

Chocolat Chaud à l'Italienne 4.90€
Chocolat Chaud à la Cuillère et son Cantuccini (Croquant)

Chocolaccino 4.90€
Chocolat Chaud à la Cuillère, Mousse de lait

Fondue au Chocolat avec ses Fruit de saison 8.90€
Chocolat Chaud à la Cuillère Accompagné de Fruits du jour

Supp. Chantilly 1.00€