

ÉGALITÉ

la boulangerie par
Thierry Loy

PETIT DÉJEUNER

Prima colazione

COLAZIONE ÉGALITÉ tagliere con tartine di baguette, burro e marmellate	6 €	Briochette	1,20 €
Croissant Égalité	1,20 €	Briochette sucre	1,40 €
Croissant Tradition	1,40 €	Tarte au sucre	1,40 €
Pain au chocolat	1,40 €	Tartelette au citron	3,50 €
Pain aux raisins	1,80 €	Tartelette Tatin	5 €
Petit pain au lait	1,80 €	Éclair au chocolat / café / vanille	3,50 €
Chausson aux pommes	2 €	Kouign Amann	3,50 €
Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, mini chausson aux pommes	0,80 €	Mini Kouign Amann	1,50 €
		Gâteau moelleux au chocolat	2 €
		Mini Tropicane	2 €
		Macedonia di frutta	4 €

DÉJEUNER

Colazione

QUICHES

torte salate con insalata verde

QUICHE LORRAINE crème fraîche, uovo, pancetta	6 €
QUICHE POIREAUX crème fraîche, uovo, porri	6 €
QUICHE CHÈVRE TOMATES crème fraîche, uovo, caprino, pomodori	6 €

SALADES

insalate con olio extravergine o vinaigrette

CHÈVRE CHAUD insalata verde con tartine di caprino caldo su pane Nordique	9 €
OCÉAN CON SARDINE Mix Égalité di 5 insalate con olio all'acciuga delicata e sardine a parte	9 €
VERDE CON TARTINE mix Égalité di 5 insalate con tartine di pane Égalité con 2 tapenade a scelta	8 €
VERDE mix Égalité di 5 insalate	5 €

SANDWICHES

CROQUE-MONSIEUR e insalata verde	9 €
LE PARISIEN prosciutto cotto, burro salato e cornichons	5 €
LE CRU prosciutto crudo, piselli, formaggio a pasta dura e cerfoglio	6 €
LE PROVENÇAL zucchine, cipollotto brasato, tapenade di melanzane, insalata sucrine	6 €
LE CHÈVRE tapenade di peperoni, formaggio di capra, insalata sucrine	6 €
LE VIENNOIS SAUMON pain viennois, salmone, cetrioli freschi e burro	7 €
LE VIENNOIS ROQUEFORT pain viennois, crème de Roquefort, mela e indivia	6 €

PLANCHES ET APÉRITIF

Taglieri e Aperitivo serviti con i pani Égalité

PLANCHE ÉGALITÉ formaggi francesi, marmellate e burro	9 €	PLANCHE OCÉAN crema di salmone, sardine, crema delicata di acciughe	18 €
PLANCHE LIBERTÉ salumi, pâté, cetrioli e burro	9 €	LES GOUGÈRES (5/10) tapenade, crema di olive, peperoni, melanzane, cetrioli	2,50 / 4,50 €
PLANCHE FRATERNITÉ doppio tagliere di assaggi misti e burro	18 €	MICRO SANDWICH	2 €
PLANCHE VEG tapenade, crema di olive, peperoni, melanzane, cornichons	7 €		

COCKTAILS & SPRITZ

NAPOLÉON Citadelle gin, St-Germain, tabasco, lemonsoda	8 €	ANGEL FACE Tanqueray gin, Apricot brandy, Calvados	8 €
SPRITZ HUGO St-Germain, Crémant, soda	9 €	COCKTAIL CHAMPAGNE Cognac, Champagne, sugar syrup, angostura	9 €
SPRITZ IBA Aperol / Campari, Prosecco, soda	6 €	GIN TONIC a scelta tra 3 gin servito con acqua tonica	8 / 9 €
FRENCH 75 Tanqueray gin, Champagne, lemon juice, sugar syrup	9 €	VODKA TONIC a scelta tra 3 vodka servito con acqua tonica	8 €
		AMARO	4 €
		PASTIS	5 €

VINS, PÉTILLANTS, CHAMPAGNE

Vini, bollicine, Champagne

CHATEAU DE LAVERNETTE les Vignes de la Roche Beaujolais, bianco, biodinamico	 4 €  18 €	CHATEAU DE LAVERNETTE Le Clos Beaujolais, rosso, biodinamico	 4,50 €  24 €
PREMIER RENDEZ-VOUS Loira, bianco, biologico	 7 €  35 €	CREMANT CHATEAU DE LAVERNETTE Granit Beaujolais, brut, biodinamico	 5 €  28 €
CHATEAU TOUR BLANC Papillon de Nuit Landes (Bordeaux), bianco, biodinamico	 6 €  28 €	PROSECCO DI VALDOBBIADENE Rustico Nino Franco	 4 €  20 €
CHATEAU TOUR BLANC Vieilles Vignes Landes (Bordeaux), bianco, biodinamico	 7 €  35 €	CHAMPAGNE LEGRET & FILS Champagne, biodinamico	 9 €  42 €
DOMAINE PHILIPPE GILBERT Loira, rosé, biodinamico	 5 €  27 €		

BIÈRES ET CIDRE

Birre e sidro

ALLA SPINA

BIRRA Ninkasi bionda	4 €
BIRRA Ninkasi blanche	4,50 €

BOTTIGLIA

BIRRA Ninkasi IPA 33cl	6,50 €
BIRRA Ninkasi Trappista 75cl	7 €
SIDRO di Bayeux Brut	2,50 / 12 €

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale in servizio.