



MADemoiselle  
SOLINE

CAFÉ-LUNCH-BRUNCH

# MENU

## "Petit Dej"

*(disponible jusqu'à 11h30)*



### Une boisson chaude

Café, cappuccino, thé, chocolat, café latte ...

+

### Une boisson froide

Thé glacé du jour, jus de fruits, soda ...

*(+3.50€ Smoothie / Milkshake)*

+

### Une viennoiserie

+

### Oeufs brouillés

*Accompagnés de toasts*

+

### Un extra salé

*(cheddar, bacon, salade, guacamole)*

*(burrata, galette végétarienne, saumon +1.50€)*

+

### Un dessert du comptoir

# MENU

## "Brunch"



### Une boisson chaude

Café, cappuccino, thé, chocolat, café latte ...

+

### Une boisson froide

Thé glacé du jour, jus de fruits, soda ...

+

### Un plat

+

### Un dessert

Prix nets TTC - Service compris.  
L'alcool est servi uniquement avec un repas.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Liste des allergènes disponible sur demande.

# LES CROISSANTS

---

*Comme un croque mais dans un croissant*

*(Servi chaud)*

**Croiss' Madame Elizabeth II** 12.50€

Jambon, bacon grillé, emmental et œufs aux plats

**Croiss' Damoiseau François** 10.90€

Boulettes de porc, rouille et oignons confits

**Croiss' Monsieur Henri** 11.50€

Aiguillettes de poulet pané aux cornflakes, cheddar et légumes confits d'été

*(Servi froid)*

**Croiss' Damoiselle Martine** 12.50€

Tranches de saumon fumé, guacamole, œufs brouillés et herbes fraîches

**Croiss' Mademoiselle Soline** 11.90€

Tartare de tomates marinées à l'ail et au basilic, stracciatella di bufala

# LES EXTRAS SALÉS

---

Œufs brouillés ou au plat + 2.50€

Burrata + 4.00€

Guacamole + 3.00€

Saumon + 5.00€

Bacon + 3.50€

Salade verte + 3.00€

Bol de chili con veggie + 4.00€

Sauce cheddar + 1.50€

Galette végétarienne + 3.50€

# LES PLATS


---

## Marcel

20.90€

Hotdog Marseillais : Boulettes de porc marinées au Ricard et fenouil, rouille et accompagnement du moment

## Juan

*Option végétarienne possible* 

19.50€


Planche mexicaine : Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, quesadillas au cheddar et paprika fumé, avocat, Chili con veggio

## Roseline

17.90€

Burrata crémeuse, tomates d'antan, tartufata, huile de truffe et toast de pain grillé

## Bérénice

*Option végétarienne possible* 

20.50€

New York roll, guacamole maison, pickles, tranches de saumon fumé, œufs brouillés, vierge de légumes et salade verte

# LES DESSERTS

---

## Claudie

8.00€

Maxi cookie chocolat blanc et noix de Macadamia, caramel de fruits rouges et sorbet cerise

## Babette

8.00€

Baba du moment

## Lucette

8.00€

Pancake façon banoffee, banane fraîche, confiture de banane, chantilly au miel et glace caramel beurre salé

## Maurice

9.00€

Assiette de 3 fromages “ Les Frangines “, confiture maison et salade verte

# LES GLACES

“GLACE DES ALPES”

## COMPOSE TA PROPRE COUPE GLACÉE

### Parfums de glace artisanale

3.00€ / 1 boule

5.00€ / 2 boules

7.00€ / 3 boules

Glaces : Vanille du moment, menthe, caramel beurre salé AOP, bulgare, barbe à papa, amande, bounty, *glace du moment*

Sorbets : Citron, passion, cerise, chocolat, café frappé, *sorbet de moment*

\*Demandez le parfum de glace/sorbet du moment\*

## COUPES GLACÉES

### Eloïse

9.00€

Dans un cornet, 1 boule sorbet café frappé, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace caramel beurre salé, Nutella et chantilly maison au miel

### Jeannette

9.00€

Dans un cornet, 1 boule sorbet cerise, 1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet citron, coulis exotique et chantilly maison au miel



# BIÈRES LOCALES

DU MIDI

	BOUTEILLE (33cl)
Blonde BIO - La gorge fraîche	6.00€
Blanche - La gorge fraîche	6.00€
Triple - La Midinette	6.00€
IPA - La Midinette	6.00€

## APÉRITIFS

RICARD (4cl)	4.00€
KIR (6cl)	4.70€
KIR ROYAL (6cl)	10.00€
MUSCAT (12cl)	8.00€
MARTINI BLANC / ROUGE (6cl)	4.70€
PROSECCO (14cl)	8.00€
GET 27 (4cl)	4.50€
LIMONCELLO (4cl)	4.50€
RHUM (4cl)	5.50€
VODKA (4cl)	5.50€

COCKTAILS : 10.00€

SPRITZ - APEROL / SAINT GERMAIN

MOJITO - CLASSIQUE / FRUITS ROUGES / EXOTIQUES