

BOISSONS FRAICHES

Les Softs	
Coca-Cola	3,50 Euros
Coca-Cola Zéro	3,50 Euros
Limonade artisanale (25cl)	3,50 Euros
Perrier	3,50 Euros
Evian 50cl / Badoit 50cl	3,90 Euros
Les Jus de fruits Bio	5,10 Euros
Maison Benedetti(33cl) Nectar de Poire, Nectar de Pêche, Nectar d'Abricot, Pomme Framboise, Pomme, Pomme Poire	
Le Thé glacé du jour ou Citronnade maison (33cl)	4,80 Euros

Nos sirops	
Citron, Framboise, Grenadine, Pêche, Fraise, Menthe, Orgeat	2,50 Euros

Nos boissons alcoolisées	
La Bière du Lub' Bio blonde ou Blanche (bouteille 33cl)	4,50 Euros
Les Vins Bio du Luberon Château La Canorgue - 14 cl Rouge / Blanc / Rosé	6,00 Euros

CANTINE MODERNE HEALTHY FOOD

Salade Falafel Salade verte, falafel, artichaut, caviar d'aubergines, Houmous, tzatziki, tomates confites	6,90 Euros
Anti Pasti provençale Légumes marinés, caviar d'aubergine, houmous & poivrons	7,90 Euros
Bagel végétarien, Pain bagel, houmous, concombre, légumes confits et salade	8,90 Euros
Bagel New-yorkais, Pain bagel, confit d'oignon, cheddar et pastrami	8,90 Euros
Quiche maison du Chef accompagnée de salade verte	6,90 Euros
Sandwich Truffe Jambon truffé et emmental, pain baguette	5,60 Euros
Ratatouille, semoule et sa salade verte	7,90 Euros
Burrata, jambon truffé et pesto Tomates, pesto, jambon truffé et salade verte	8,10 Euros



EUGÉNIE
PÂTISSERIE & SALON DE THÉ

Horaires d'ouverture

Du Lundi au Vendredi
10 heures – 19 heures

Samedi & Dimanche
9 heures – 19 heures

THES & INFUSIONS

4 , 6 0 EUROS

- * Earl Grey - Infusion 4 minutes
Thé Noir, note florale et équilibré
- * Darjeeling - Infusion 5 minutes
Thé Noir, saveur d'amande et de pêche mûre
- * Breakfast Tea - Infusion 5 minutes
La rencontre parfaite des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam. Thé classique anglais
- * Grand Yunnan G.F.O.P - Infusion 5 minutes
Thé Noir, corsé, parfumé et sans amertume
- * Grand Goût Russe - Infusion 5 minutes
Thé Noir. Vivacité fraîche et fruitée du citron-caviar et notes aromatiques, huile essentielle de bergamote
- * Thé vert Jasmin - Infusion 3 minutes
Thé vert frais et floral au goût de Jasmin
- * Touareg - Infusion 3 minutes
Thé vert & notes de menthe fraîches
- * Thé vert Vallée du Nil - Infusion 3 minutes
Thé Vert, fleur de rose, jasmin et arôme de bergamote
- * Thé vert Sencha Fukuyu - Infusion 2/3 minutes
Thé vert du Japon avec des notes végétales puissantes, un arôme fruité, légère amertume
- * Infusion Peach Rooibos - Infusion 4 minutes
Infusion rooibos sans théine, morceaux de pêches et nectarines

- * Infusion Hawaii Cocktail - Infusion 3 minutes
Infusion de carcadet, raisin, morceau d'ananas, papaye et de mangue
- * Infusion Vergers des Mings - Infusion 4 minutes
Infusion parfumée à la fleur d'hibiscus, agrumes et pommes
- * Infusion Verveine - Infusion 7 minutes
Infusion avec des notes d'agrumes, vif
- * Infusion Camomille - Infusion 7 minutes
Infusion douce avec une pointe de citronnelle
- * Christmas Tea - Infusion 4 minutes
Thé Noir épicé, écorces d'agrumes, pétales de rose, arômes vanille et cardamome
- * Thé noir Caramel - Infusion 4 minutes
Thé noir écorces de cynorrhodon, arômes caramel & chocolat
- * Thé vert miss Dammann - Infusion 3 minutes
Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion

BOISSONS CHAUDES

————— Les Cafés Premium —————

Espresso Origin Brazil : Doux, léger / Intensité 3	2,00 Euros
Ristretto Intense et persistant / Intensité 9	2,00 Euros
Lungo Origin Guatemala Soyeux et affirmé / Intensité 6	2,00 Euros
Espresso Décaféinato Dense et puissant / Intensité 7	2,00 Euros
Double Espresso Corsé et intense / Intensité 6	3,80 Euros

————— Nos Cafés Créations —————

Cappuccino Grand cru surmonté de lait chaud	4,00 Euros
Latte Macchiato Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru	4,00 Euros
Latte Macchiato Cookie ou Noisette ou Caramel ou Spéculoos Latte macchiato, café grand cru aromatisé d'un sirop	4,90 Euros
Chocolat chaud	5,00 Euros
Café ou chocolat chaud Viennois maison	5,50 Euros
Café Frappé servi bien frais Grand cru passé au shaker, glaçons et sirop d'orgeat	5,00 Euros