

# PATISSERIES

<b>Le Citron</b>	<b>5.10€</b>
<i>Mousse au citron de Sicile, confit de citron, biscuit moelleux à l'amande. (Sans gluten)</i>	
<b>La tarte Yuzu</b>	<b>4,90€</b>
<i>Pâte sablée au beurre, crème citron légère &amp; namélaka de Yuzu</i>	
<b>Le Madagascar</b>	<b>5.10€</b>
<i>Praliné noix de pécan et caramel beurre salé, mousse vanille des Îles</i>	
<b>Le Caprice</b>	<b>5,40€</b>
<i>Framboises fraîches, crème onctueuse à la Vanille, Pâte sucrée</i>	
<b>Le Fraisier d'Eugénie</b>	<b>5,40€</b>
<i>Crème vanille légère au mascarpone, fraises fraîches et génoise</i>	
<b>Coconut</b>	<b>5.40€</b>
<i>Croustillant maïs, financier coco &amp; gelée citron vert, mousse noix de coco</i>	
<b>Passiflora</b>	<b>5.10€</b>
<i>Biscuit amandes, confit de framboises &amp; fraises, mousse et crème framboise (Sans gluten)</i>	
<b>Choco Miam-miam</b>	<b>5.10€</b>
<i>Croustillant crumble, mousse chocolat Guanaja &amp; Chocolat noisette, Chantilly chocolat Jivara lactée</i>	
<b>Pavlova</b>	<b>4,90€</b>
<i>Meringue, chantilly, vanille des Iles, émincé de mangue fraîche et confit de mangue</i>	
<b>L'agrumes</b>	<b>5.10€</b>
<i>Biscuit amandes léger, confit de pamplemousse, clémentines et oranges, Mousse vanille de Tahiti, crème citron Yuzu</i>	
<b>Breizh</b>	<b>5.10€</b>
<i>Sablé cacao, crémeux chocolat Guanaja, caramel breton au beurre salé</i>	
<b>Citron Mojito</b>	<b>5.10€</b>
<i>Mousse citron vert, confit de citron vert et menthe fraîche, infusé au rhum blanc, Biscuit moelleux. (Sans gluten)</i>	
<b>Nouveau Monde</b>	<b>5.10€</b>
<i>Croustillant maïs, maïs au lait, baba vanille, chantilly vanille &amp; pop-corn</i>	
<b>Fraisier</b>	<b>5.40€</b>
<i>Crème légère vanille, fraises fraîches, génoise et brisures de fraises</i>	
<b>Le Flan nature</b>	<b>5.00€</b>
<i>Crème vanille légère a le mascarpone, pâte sucrée</i>	

# CANTINE MODERNE

---

## HEALTHY FOOD

<b>Salade King César</b> <i>Salade ice berg, sauce César maison, Parmigiano Reggiano, Tomates confites, blanc de poulet émincées</i>	<b>8.50€</b>
<b>Salade Roma italienne</b> <i>Salade verte, tomates et mozzarella, olive noire du pays</i>	<b>8.70€</b>
<b>Salade Provençale</b> <i>Pois Chiche assaisonnées, échalotte, persil, tomates cerises</i>	<b>6,50€</b>
<b>Burger islois</b> <i>Pain burger fait maison, confit d'oignon, cheddar et pastrami, sauce burger</i>	<b>8,50€</b>
<b>Burger Saumon</b> <i>Pain burger fait maison, cream-cheese assaisonnées au citron &amp; ciboulette, Saumon fumé, concombre et salade verte</i>	<b>8,50€</b>
<b>Tartine Italienne</b> <i>Pain de campagne maison, sauce tomate provençale, Aubergines marinées, parmesan. Accompagnée de salade verte</i>	<b>7.20€</b>
<b>Croque D'Eugénie</b> <i>Pain de mie maison, sauce béchamel maison, jambon blanc et tranche de comté, gruyère</i>	<b>6.90€</b>
<b>Croissant à la française</b> <i>Pâte à croissant produit par notre Chef pâtissier, sauce béchamel, Gruyère et tranche de jambon blanc. Servie avec de la salade verte au choix</i>	<b>5,50€</b>
<b>Pâtes Pesto et Parmesan, pignons de pin</b> <i>Fusilli, pesto au basilic &amp; parmesan, pignons de pain</i>	<b>8,20€</b>
<b>Focaccia à la Toscane</b> <i>Pain focaccia maison, fromage frais ricotta, Assaisonnée au basilic &amp; huile d'olive, tomates confites, jambon cru, roquette</i>	<b>9,90€</b>



**EUGÉNIE**  
SALON DE THÉ & PÂTISSERIE