


# Un après-midi au bord de l'eau

Charcuterie de chez Maxence Baud	22€
Sélection de 5 fromages de nos régions	18€
Tavaillon d'la Yaute ! (seul ou à partager)	32€
<i>Charcuterie, fromage, tapenade et olives noires de Kalamata</i>	
Nos glaces et sorbets maison de qualité	La boule – 3,50€
<i>Glaces : Noisette du Piémont, Vanille de la Réunion, fèves de Cacao, Verveine-Citron</i>	
<i>Sorbets : Agrumes de Kalamata, Framboise/Sarriette, Foin, Melon</i>	
Tarte du jour aux fruits de nos producteurs	9€
Tarte à l'orange de Kalamata	9€
Paris-Brest, pralin à l'ancienne	9€
Gâteau 100% chocolat noir Cocoa Valley	9€
Cookie	1€/pièce
Viennoiserie	2€/pièce
Crêpe ou Gaufre	
<i>(avec chantilly pour les gourmands)</i>	
Au sucre	9€
A la crème de noisette et noisettes caramélisées	9€
A la marmelade de fraise de chez Mr Chatelain	9€

T.V.A. et Service Inclus / Boisson non comprise  
Carte des allergènes sur demande

# An afternoon on the lakeside



Delicatessen from Maxence Baud	22€
Local cheese selection, 5 different ones	18€
Tavaillon d'la Yaute ! (for one or to share)	32€
<i>Delicatessen, cheese, tapenade and black olives from Kalamata</i>	
Our quality home-made ice creams and sorbets	One scoop – 3,50€
<i>Ice-creams : piedmont Hazelnut, reunion Vanilla, Cocoa beans, Verbena and Lemon</i>	
<i>Sorbets : kalamata Citrus, Red fruits and savory, Hay, Melon</i>	
Daily fruits pie from our producers	9€
Kalamata orange tart	9€
French Paris-Brest, traditional praline	9€
100% dark chocolate cake from our producer	9€
Cookie	1€/piece
Viennoiserie	2€/piece
Crepe or Waffle	
<i>(with chantilly for food lovers)</i>	
With sugar	9€
Hazelnut cream	9€
Strawberry marmelade	9€

T.V.A. et Service Inclus / Boisson non comprise  
Carte des allergènes sur demande