

LES SALADES

Camelia..... 17,00 €

Salade niçoise de mesclun accompagnée de tomates fraîches, thon, oignon rouge, poivron jaune, œuf dur, basilic, concombre, radis rose, cébette et olive noire de Nice. Servie avec une vinaigrette à l'huile olive et une pointe de fleur de sel.

Weigelia..... 20,00 €

Salades mêlées, duo de saumon fumé et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.

Hortensia..... 21,00 €

Salades mêlées et haricots verts assaisonnés de vinaigrette de framboise, belle tranche de foie gras de canard avec toasts briochés, chutney de figues, tomates cerise, pommes et poires caramélisées.

Dahlia..... 17,00 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerise, parmesan et basilic. Accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

Fuchsia..... 18,00 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées, miel, coriandre et menthe. Servi avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

Magnolia..... 18,00 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe. Accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse. Servie sur une brick, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

Freesia..... 17,00 €

Mélange de salade frisée et salade romaine, cœurs de palmier, blancs de poulet, croutons, œufs de caille, tomates cerise. Accompagné d'une sauce César allégée.

Nymphaea..... 17,00 €

Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin. Accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrade, d'une tuile de parmesan et d'un gaspacho à la tomate. Servi avec son filet d'huile de sésame grillé et d'huile d'olive et sa sauce soja.

Toutes les salades sont faites maison

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES PLATS

Plat du jour, fait maison	19,50 €
Quiche du jour et salades mêlées	15,00 €

LES FORMULES

La formule Begonia

Quiche du jour et salades mêlées

*

Pâtisserie au choix

20,00 €

La formule Weigelia

Salade Weigelia

*

Pâtisserie au choix

25,00 €

Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Croque Monsieur - jus de fruits

*

Glace

12,00 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Pâtisserie au choix

11,00 €

LES DESSERTS

Café gourmand.....	11,00 €
Pâtisserie au choix.....	9,50 €
Fromage blanc et son coulis de framboise ou miel.....	6,20 €

LES GLACES ET SORBETS

Chocolat Liégeois : glace chocolat, glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat	12,00 €
Café Liégeois : glace café, glace vanille, espresso, crème chantilly et grains de café en chocolat	12,00 €
Dame Blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly et amandes torréfiées	12,00 €
Sundae fraise : glace vanille, sorbet fraise, crème chantilly, fraises	13,00 €
Pêche Melba : glace vanille, coulis de fraise, pêches, crème chantilly et amandes torréfiées	13,00 €
Poire Belle Hélène : glace vanille, poire, crème chantilly et sauce chocolat	13,00 €
Coupe 2 boules aux choix : vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis	6,00 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Light /Zero (33cl)...	5,00 €	Jus de fruits (25cl) : orange, ananas, abricot, pomme	4,80 €
Orangina, Schweppes, limonade (25cl).....	4,00 €	Café glacé maison	4,50 €
Sirop menthe, grenadine, citron, fraise.....	2,20 €	Thé glacé maison.....	4,50 €
Citrons ou oranges pressés.....	7,00 €	Perrier (33cl).....	3,50 €
Evian (50cl).....	4,00 €	Chateldon (75 cl).....	6,00 €
Badoit (50cl).....	4,00 €	Edelweiss blanche (33 cl).....	5,00 €
Heineken (25cl).....	4,00 €	Kronenbourg 1664 (25 cl).....	4,00 €

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc (19cl) <i>Cassis ou pêche</i>	6,50 €	Martini rouge (4cl)	8,00 €
Kir royal (16cl) <i>Cassis ou pêche</i>	13,00 €	Whisky (4 cl)	11,00 €
Pastis 51 (2cl)	8,00 €	Whisky 12 ans d'âge (4 cl)	18,00 €
		Calvados 6 ans d'âge (4 cl)	16,00 €
		Armagnac 12 ans d'âge (4 cl)	20,00 €

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	verre ou coupe	19 cl 16 cl	½ bouteille 50 cl	bouteille 75 cl	magnum 150 cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	12,00 €	—	65,00 €	—	—
<i>Les blancs</i>					
Domaine Saint Jean Lez Durance Les platanes IGP	6,00 €	19,50 €	29,50 €	—	—
Le Funambule - Moulin de Breuil Côtes catalanes IGP	7,00 €	—	31,00 €	—	—
Pouilly fumé, J.D. Pabiot, Appellation Pouilly fumé contrôlée	—	—	39,00 €	—	—
<i>Les rosés</i>					
Château Saint Jean Lez Durance Cuvée Pimayon AOP	6,00 €	18,50 €	25,00 €	—	—
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée des 4 Reines AOP	—	—	28,00 €	—	—
Château Saint Jean Lez Durance - Cuvée Pimayon AOP.	—	—	—	—	50,00 €
<i>Les rouges</i>					
Mouton Cadet Rothschild Appellation Bordeaux contrôlée	7,00 €	—	30,00 €	—	—
Château Saint Jean Lez Durance Famille d'Herbès AOP	6,00 €	18,50 €	25,00 €	—	—
Le Chant des Cigales - Côtes catalanes IGP	7,00 €	—	39,00 €	—	—

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,80 €	Cappuccino.....	4,20 €
Café décaféiné.....	2,90 €	Cappuccino décaféiné.....	4,30 €
Café américain	4,20 €	Café viennois.....	4,20 €
Café noisette	2,90 €	Café crème.....	4,20 €
Café double expresso.....	5,20 €	Chocolat chaud.....	4,00 €
Décaféiné double expresso.....	5,30 €	Chocolat viennois.....	4,20 €
Décaféiné noisette	2,90 €	Supplément pot de lait	1,50 €
Décaféiné américain.....	4,80 €		

LES THÉS

Darjeeling	4,20 €	Breakfast.....	4,20 €
Ceylan	4,20 €	Chine gunpowder.....	4,20 €
Chine lapsang souchong.....	4,20 €	Vanille.....	4,20 €
Quatre fruits rouges.....	4,20 €	Thé vert menthe.....	4,20 €
Earl grey.....	4,20 €		

LES INFUSIONS

Nuit d'été (hibiscus, pomme, framboise, fraise).....	4,20 €	Samba (hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur).....	4,20 €
Provence (hibiscus, orange, pétales de fleur, pêche).....	4,20 €	Fantasia (orange sanguine, pétales de fleurs).....	4,20 €
Infusion (camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée)	4,20 €		

LES TISANES

Citronnelle.....	4,20 €
Tisane du soleil (cynorrhodon, fleur d'oranger, hibiscus, menthe douce, menthe poivrée)	4,20 €
Tisane du Roy (écorces d'orange, bergamote, boutons de fleur de mauve, fruits rouges).....	4,20 €
Tisane de Noël (Cannelle, fève de cacao, gingembre, poivre rose, pétales de fleurs)	4,20 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande