



Le petit déjeuner /Breakfast



Tartines, beurre, confiture, miel	4€
Toasts grillés, beurre, confiture, miel	4€
Croissant beurre	2€
Chocolatine beurre	2.50€



Les Œufs /Eggs



2 œufs au plat, potatoes, bacon Légumes rôtis	9€
2 Œufs brouillés, bacon potatoes, légumes rôtis	9€



Coté sucré



Pancakes par 2 natures, miel ou sirop d'érable	4€
Pancakes coulis chocolat /chantilly	6€
Pancakes fruits rouge/chantilly	6€



Laitages



Yaourt nature bio	3€
Fromage blanc nature	4€
Fromage blanc, muesli fruits rouge, miel	7€



Fruits



Fruit a l'unité du jour	3€
Salade de fruits frais de saison	6€
Jus d'orange frais pressé	4.5€



Surfing special



Le drapeau jaune

Ananas, mangue, orange, citron	6.50€
--------------------------------	-------



Boissons chaudes



Café, déca	2€.
Double café, déca	3.50€
Café crème	3.50€
Thé, infusion, chocolat au lait	4€



Les douceurs



Cookie blond au chocolat	2.20€
Muffins chocolat	3€
Brownie chocolat aux noix	3€



Glaces et sorbets



du Maitre artisan glacier Denis Lavaud

1 boule 2.50 € / 2 boules 4 € sup chantilly 2 €

Pêche melba 1 boule vanille ,1boule fraise 11€
, crème chantilly, coulis de fruits rouge, amandes grillées

Dame blanche 2 boules vanille crème chantilly, 10€
Sauce chocolat, meringue

Coupes alcoolisées

Colonel (sorbet citron, vodka) 11 €

Coupe Scottish (glace vanilla , whisky, Chantilly) 12 €

Coupe Jamaïcain (glace malaga, Salade de fruit, rhum, Chantilly)
12€