

ÉGALITÉ

BAR

Caffetteria

Caffè espresso	1,10
Caffè macchiato soia	1,20
Caffè macchiato riso	1,20
Caffè doppio	2,00
Caffè marocchino	1,80
Cappuccino	1,40
Cappuccino soia	1,70
Cappuccino riso	1,80
Latte macchiato	1,50
Cioccolata calda	3,00
Orzo integrale filtrato tostato	1,60
Caffè filtro americano	1,60
Doppio espresso shakerato	3,00
Doppio espresso on the rocks	2,50
Orzo tostato on the rocks	2,50

TÈ	3,00
English Breakfast, Assam, Earl Grey, Gunpowder, China White	
TISANE	3,00
Frutti rossi, verbena, menta, tiglio	

PÂTISSERIE VIENNOSE

Croissant Tradition	1,50
Pain au chocolat	1,50
Pain aux raisins	2,00
Amande Croissant	3,00
Amande Chocolate	3,00
Chausson aux pommes	2,30
Mini viennoiserie	1,00
Madeleine	2,00
Cannelé Bordelais	2,20
Briochette	1,40
Briochette sucre	1,50
Tarte au sucre	1,50
Tartelette aux fruits de saison	6,00
Tartelette au citron	6,00
Danish	3,00
Tartelette au citron meringuée	7,00
Tartelette Tatin	6,00
Éclair au chocolat / café / vanille	3,90
Mini Tropicane	2,20
La Flan a fetta	3,50

LA JOURNÉE

Per tutto il giorno

NÔTRES QUICHES torte salate a fetta

QUICHE LORRAINE	6,00
crème fraîche, uovo, pancetta	
QUICHE CHÈVRE TOMATES	6,00
crème fraîche, uovo, caprino, pomodori	
QUICHES INDIVIDUELLES DU JOUR	6,00
quiches individuali assortite, ingredienti del giorno	

TARTES ET TOURTES torte salate dalla tradizione francese a fetta

PISSALADIÈRE NIÇOISE	5,00
cipolla dolce fusa, acciughe, olive	
FRIANDE SAUCISSE	6,00
con cime di rapa	
FRIANDE BECHAMELLE	5,50
con spinaci	
FOUGASSE	3,00
pomodoro, formaggio o ingredienti del giorno	

SANDWICHES

LE PARISIEN	6,00
prosciutto cotto, burro salato e cornichons	
LE CRU	7,00
prosciutto crudo, piselli, formaggio a pasta dura	

SANDWICHES SPECIAUX sandwich speciali francesi

CROQUE-MONSIEUR	8,00
pain de mie, prosciutto, formaggio comté, bechamelle	
VIENNOIS SAUMON	8,00
pain viennois, salmone, crema alle erbe	

CROISSANTS FARCIS	6,00
croissants farciti al prosciutto crudo o cotto con formaggio Comte	

PAN-BAGNAT NIÇOIS	6,00
pomodoro, tonno sott'olio, acciughe, cetrioli freschi, rapanelli, uova sode, olive nere, carciofi	

PLANCHES Taglieri serviti con i pani di Égalité

PLANCHES FORMAGGI

PLANCHE CAMEMBERT DELLA NORMANDIA	8,00
intero (per 3-4 persone)	

PLANCHE MEZZO CAMEMBERT	4,00
(per 2-3 persone)	

PLANCHE ST. MARCELIN	4,00
----------------------	------

PLANCHE BÛCHE DE CHÈVRE A FETTE	5,00
------------------------------------	------

PLANCHES TAPENADE ET POISSON

Planche sardine	7,00
-----------------	------

Planche rilettes	5,00
------------------	------

L'APÉRITIF

Bevande servite con planche del giorno

Cocktail	12,00
Calice vino	10,00
Birra	9,00
Sidro / Analcolici	6,00

BOISSONS

Bevande

Succhi Bio	4,00
Centrifuga del giorno	6,00
Spremuta d'arancia	4,00
Coca-Cola	2,50
Coca-Cola Zero	2,50
Perrier 0,30cl	3,50
Ginger ale	3,00
Ginger beer	3,00
Acqua tonica	3,00
Acqua minerale 1l	2,00
Acqua naturale 0,25	2,00
Acqua frizzante 0,25	2,00

BIÈRES ET CIDRE

Birre e sidro

Ninkasi blonde 0,33	5,00
Ninkasi blanche 0,33	5,00
Ninkasi IPA 0,33	5,00
SIDRO di Bayeux Brut	3,00
	14,00

COCKTAILS

SPRITZ HUGO	10,00
St-Germain, Crémant, soda	
SPRITZ IBA	7,00
Aperol / Campari, Prosecco, soda	
GIN TONIC	9,00
PASTIS	6,00
PISCINE	8,00
Rosé, ghiaccio	

VINS, PÉTILLANTS, CHAMPAGNE

Vini, bollicine, Champagne

BIANCHI

CHATEAU DE LAVERNETTE	5	24
les Vignes de la Roche		
Beaujolais, bianco, biodinamico		

CHATEAU TOUR BLANC	7	25
Papillon de Nuit		
Landes (Bordeaux), bianco, biodinamico		

CHATEAU TOUR BLANC	7	32
Vieilles Vignes		
Landes (Bordeaux), bianco, biodinamico		

ROSÉ

MAS LOSSANES	7	25
Pyrénées-orientales, rosé, biodinamico		

ROSSI

CHATEAU DE LAVERNETTE	6	20
Le Clos Beaujolais, rosso, biodinamico		

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE		
NINO FRANCO	6	20
Rustico		

CREMANT CHATEAU DE LAVERNETTE	7,50	28
Beaujolais, brut, biodinamico		

CHAMPAGNE LEGRET & FILS	9	38
Champagne, biodinamico		