



# LA GIRANDOLE

— Café Restaurant —

## Salades / Salads

- Salade César - 11,5**  
Filets de poulet marinés, oeuf dur, Parmesan, tomates cerises, romaine, sauce César, croûtons  
*Marinated chicken fillets, hard-boiled egg, Parmesan cheese, cherry tomatoes, romaine, Caesar sauce, croutons*
- Mexican bowl - 11**  
Filets de poulet marinés aux épices, guacamole, poivrons piquillos, Cheddar, haricots rouges, maïs, riz, menthe, coriandre, vinaigrette aux agrumes  
*Chicken fillets marinated in spices, guacamole, piquillo peppers, Cheddar cheese, red beans, corn, rice, mint, coriander, citrus vinaigrette*
- Pasta bowl - 10,5**  
Fusili au pesto, billes de Mozzarella AOP, tomates cerises, roquette, pignon de pin, basilic  
*Fusilli pasta with pesto, PDO Mozzarella balls, cherry tomatoes, arugula, pine nuts, basil*

## Sandwichs

- Sandwich Mixte 8**  
Jambon blanc cuit au torchon, Emmental, beurre léger demi-sel  
*Ham cooked, Emmental cheese, lightly-salted butter*
- Bagel méditerranéen 9**  
Mozzarella, poivrons piquillos, tomates, épinards, cream cheese, pesto, bagel aux graines  
*Mozzarella, piquillo peppers, tomatoes, spinach, cream cheese, pesto, seed bagel*
- Viennois poulet curry 8,5**  
Filets de poulet marinés au curry, tartare de tomates, roquette, cream cheese, pickles d'oignons rouges, pain viennois  
*Chicken fillets marinated in curry, tomatoes, arugula, cream cheese, red onion pickles, Viennese bread*
- Toasté Poulet Cheddar 9,5**  
Filets de poulet marinés, Cheddar, tomate, pain ciabatta  
*Marinated chicken fillets, Cheddar, tomato, ciabatta bread*
- Toasté de la Girandole 9,5**  
Provolone fumée, légumes grillés, tomate, roquette, foccacia au romarin  
*Smoked Provolone, grilled vegetables, tomato, arugula, foccacia with rosemary*

## Plats chauds / Hot dishes

- Quiche Lorraine, jeunes pousses 13**  
*Quiche Lorraine, young shoots*
- Quiche Provençale 13**  
Chèvre, courgettes, tomates, jeunes pousses  
*Provençale Quiche, goat cheese, courgette, tomatoes, young shoots*
- Cheeseburger, frites 15**  
Steak haché de boeuf, Cheddar, tomate, romaine, sauce burger, pain multigraines, frites  
*Hamburger, patty, Cheddar cheese, tomatoes, romaine lettuce, burger sauce, multigrain bread, french fries*
- Fish & Chips 14,5**  
Sauce tartare  
*Fish & Chips, tartar sauce*
- Croustillant de poulet mariné, frites 14**  
Sauce barbecue  
*Marinated crispy chicken, french fries, BBQ sauce*
- Double saucisses de Francfort, frites 12,5**  
*Double Frankfurter sausages, french fries*

### Formule Salade - 17,8 *Salad menu*

- 1 salade au choix + 1 dessert au choix  
*1 salad of your choice + 1 dessert of your choice*
- + 1 boisson fraîche 50cl (hors alcool)  
*+ 1 fresh drink 50cl (without alcohol)*

### Menu Sandwich - 13,8 *Sandwich menu*

- 1 sandwich mixte + 1 dessert au choix  
*1 ham & cheese sandwich + 1 dessert of your choice*
- + 1 boisson fraîche 50cl (hors alcool)  
*+ 1 fresh drink 50cl (without alcohol)*

### Formule Plat Chaud - 19,5 *Hot dishes menu*

- Croustillant de poulet mariné, frites ou Quiche au choix, jeunes pousses  
*Marinated crispy chicken, french fries or choice of quiche, young shoots*
- + 1 dessert au choix + 1 boisson fraîche 50cl (hors alcool)  
*+ 1 dessert of your choice + 1 fresh drink 50cl (without alcohol)*

### Menu Enfant - 11,5 *Kid's menu*

- Jusqu'à 12 ans / Until 12 years old
- Nuggets de poulet ou poisson pané, frites  
*Chicken nuggets or Fish & chips*
- + 1 salade de fruits ou 1 glace Push up ou Twister + 1 boisson fraîche 50cl (hors alcool)  
*+ 1 Fruit salad or 1 Ice cream Push up or Twister + 1 fresh drink 50cl*

## Desserts

- Fromage blanc, compotée de framboises, granola 5**  
*Cottage cheese, raspberry compote, granola*
- Moelleux au chocolat\* Chocolate cake\* 5,5**
- Salade de fruits Fruits salad 5**
- Panna cotta, compotée d'abricots 5**  
*Panna cotta, apricot compote*
- Macaron Framboise\* / Pistache\* 5,8**  
*Raspberry\* or Pistachio\* Macaroon*
- Cake Citron-Pavot\* / Banane-Noix\* 5**  
*Lemon poppy or Banana walnut cake*
- Tartelette citron meringuée\* Lemon meringue tartlet\* 5,8**
- Éclair Chocolat\* / Café\* Chocolate or coffee éclair\* 5**

## Snackings

- Chips Bre'ts 3,5**
- Cannelé\* 3,8**
- Madeleine\* 2,2**

## Viennoiseries

- Croissant Croissant / Pain au chocolat Pain au chocolat 3**

## Glaces / Ice creams

- Magnum 5,5**  
Classique / Amande / Chocolat blanc / Pink lemonade
- Cornetto Soft 5,3**  
Cookies & Chocolat / Stracciatella caramel
- Solero Exotique 5**
- Push-Up Haribo Vanille 4**  
Sauce fraise
- Super Twister Max 4,5**  
Orange, fraise et citron

## Crêpes\*

- Sucre 4**  
*Sugar*
- Sucre-citron 5**  
*Sugar/lemon*
- Chocolat-Noisette 5**  
*Chocolate-hazelnut*
- Caramel au beurre salé 5**  
*Salted butter caramel*
- Supplément crème fouettée 1**  
*Extra whipped cream*

### Petit-déjeuner Express - 4

- Express Breakfast*  
1 expresso + 1 viennoiserie  
*1 espresso + 1 pastry*

### Petit-déjeuner de La Girandole - 8

- Girandole Breakfast*  
1 viennoiserie + 1 boisson chaude au choix  
*1 pastry + 1 hot drink of your choice*
- + 1 jus d'orange pressé 25cl  
*+ 1 fresh orange juice 25cl*

## Boissons chaudes *Hot drinks*

- Expresso / Lungo / Décaféiné 2,8**  
*Expresso / Americano / Decaffeinated*
- Double expresso 4**
- Café Latte Latte coffee 4**
- Cappuccino 5**
- Café viennois Coffee with whipped cream 5,5**
- Chocolat chaud Hot chocolate 5**
- Chocolat viennois Chocolate with whipped cream 6**
- Thé / infusion Kusmi Tea Kusmi Tea Infusions 5**

## Boissons fraîches *Fresh drinks*

- Vittel 50cl 3**
- San Pellegrino 50cl 3,8**
- Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 50cl 5**
- Fuze Tea pêche 40cl 5**
- Oasis tropical / Sprite 50cl 5**
- Schweppes Agrumes 50cl 5**
- Jus d'orange pressé 25cl 5**  
*Squeezed orange juice*
- Jus Pago 33cl 5**  
*Jus de pomme\*\* bio, nectar d'abricot bio*  
*Organic apple juice\*\*, organic apricot nectar*

## Champagne

- Bouteille de champagne Jacquart Brut Mosaïque + 4 flûtes offertes 12cl 70**  
*Bottle of champagne Jacquart Brut Mosaïque + 4 flutes offered 12cl*
- 1 flûte supplémentaire 1 additional flute 2

## Vins au verre *Glass of wines*

- VIN ROUGE 15cl**
- Bordeaux AOP Château La Gabarre 5,5**
- VIN BLANC 5,5**
- IGP Pays D'Oc Chardonnay Ecoterra 5,5**
- VIN ROSÉ 5,5**
- IGP Méditerranée Peyrassol biologique 5,5**

## Bières / Beers

- 1664 33cl 50cl 4,8 7,8**
- Pression 33cl 50cl 5 8**
- 1664 Blonde 4,8 7,8**
- 1664 Blanc 5 8**
- Panaché 5 8**
- Monaco 5,5 8,5**