

A decorative graphic consisting of several overlapping, flowing purple lines that form a complex, abstract shape resembling a stylized flower or a calligraphic flourish. The lines are smooth and continuous, creating a sense of movement and elegance.

De toi  
à moi

*La vie côté Bridget*

*Un après-midi à Albigny...*



## *L'après-midi à la carte...*

---

### *Douceurs servies à l'assiette*

**Le Cappuccino \* 12 €**

(Cake café, crémeux café, mousse tiramisu, glaçage gourmand)

**Le cheese cake \* 8 €**

(Biscuit, crème cheese cake, confit au gré de la saison)

**Le carot cake \* 8 €**

(Cake carotte, cannelle et noix de pécan)

### *Petites gourmandises*

**Cake Marbré 3 €**

(Chocolat, vanille)

**Cookie 4 €**

(Chocolat noir, noix de pécan ou chocolat blanc, macadamia ou cannelle, raisin, avoine)

**Croq'moi de saison\* 3,5 €**

(Financier au gré des saisons)

**Madeleine 1,5 €**

**Le BB de Savoie 3,5 €**

Allergènes\* & Risques de traces : œuf, gluten, lactose, fruits à coque.

*ou dans le placard ?!*

---



*Nos Desserts du « Placard »  
à emporter ou à déguster sur place*

**Mousse au Chocolat \*** 5,5 € à emporter / 7 € sur place  
(Chocolat Guanara 70 %)

**Panna Cota de Saison\*** 5,5 € à emporter / 7 € sur place  
(Crème Panna et coulis maison aux couleurs de saison)

**Douceur de Fruit\*** 5,5 € à emporter / 7 € sur place  
(Biscuit, confit de fruit, mousse...)

**Crème Brûlée\*** 6,5 € à emporter / 8 € sur place  
(consigne)

**Salade de Fruits Frais** 5 € à emporter / 6,5 € sur place

Allergènes\* & Risques de traces : œuf, gluten, lactose, fruits à coque.



## *et pourquoi pas...*

### *Saveurs locales à partager ou pas ?!*

**Sélection de salaison, Maison BAUD - Sélection fromagerie, crèmerie des marchés, Alain Michel - Légumes de saison**

Charcuterie & fromages - Légumes 24 €

Charcuterie OU Fromages - Légumes 14 €

**QUI CROQUE LE CROQ'** 14 €

Pain de mie PAN & GATÔ, béchamel, jambon blanc, fromage râpé, et... le goût du mystère !?

**LA FRITE MAISON A L'ASSIETTE** 6 €

Frites & sel de Guérande

Frites & persillade (ail frais, ail confit, persil, piment d'Espelette, sel gris)

**TARTINADES & PAINS** 10 €

Tapenades maison & assortiment de pains **PAN & GATÔ**

**PANOZZO** 12 €

Garni avec base coulis de tomates, artichauds, tomates confites, oignon rouge, champignons de Paris, mesclun, huile d'olive.



# BOISSONS CHAUDES

---

## CAFÉS

Ristretto	2 €
Espresso	2 €
Espresso digestif madeleine	3,5 €
Café allongé	2 €
Double espresso	3,8 €
Café noisette	2,3 €
Cappuccino	4,5 €
Latte Macchiato	5 €
Espresso Macchiato	3 €

## INFUSIONS

5 €

Verveine  
Camomille

**GRAND CHOCOLAT CHAUD** *à la texture nappante et fluide,  
pensé comme une boisson de dégustation.*

LE CHOCOLAT CHAUD MAISON 5,5 €

# BOISSONS CHAUDES

---



## THÉS

**Thés** - Sélection de Thé Dammann 5 €

Thé vert

Thé vert Menthe

Thé noir Ceylan

Thé noir Earl Grey

Thé Roibos

Thé Noir Fruits rouge

Découvrez notre **Thé « Madame » infusé.**

**Christine DaTTner** Paris - Théière x2 pers 12 €

Une découverte gustative unique, un assemblage de saveurs, un équilibre entre la finesse du thé et le goût soutenu des baies qui l'accompagne.

### **Les Maldives**

Thé vert et noir aux notes de fruits exotiques, papaye et fruits rouges.

### **Le Fleurs Bleues**

Thé noir bergamote et fleurs de bleuets.

### **Les Rives du Saint Laurent**

Thé blanc aux notes de grenade, airelles, sureau et fruits.



## AUTRES...

---

<b>Evian — 1L</b>	<b>6 €</b>
<b>Evian — 50 cl</b>	<b>4 €</b>
<b>Bonneval 75 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Bonneval— 33cl</b>	<b>3,8 €</b>
<b>Coca-Cola — 33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Coca-Cola 0 — 33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Ice Tea — 33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Limonade Pschitt— 25 cl</b>	<b>4 €</b>
<b>Schweppes Tonic 33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Jus de fruit Maison selon saison</b>	<b>5 €</b>
<b>Sirop - grenadine, pêche, menthe, citron, orgeat, passion</b>	<b>3,5 €</b>