



Petit déjeuner servi de 8h30 à 11h30

BREAKFAST SERVED FROM 8:30 AM TO 11:30 AM

LES ŒUFS BIO ORGANIC EGGS

Œuf bio dur <i>hard-boiled organic egg</i>	6.50€
Œuf mollet bio à la vapeur <i>steamed soft-boiled organic egg</i>	6.00€
Œufs bio au plat <i>organic fried eggs</i>	9.00€
Œufs brouillés bio <i>organic scrambled eggs</i>	9.00€
Omelette bio <i>organic omelet</i>	9.00€
Supplément de 1.00€ par ingrédient : (fromage, tomate, poivron, saumon, thon, jambon...)	
1.00€ supplement per ingredient : (cheese, tomato, pepper, salmon, tuna, ham)	

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ SWEET BREAKFAST

Croissant <i>croissant</i>	2.20€
Pain au chocolat <i>chocolate bread</i>	2.20€
Tartines de pain, beurre & confiture <i>slice of bread, butter and jam</i>	6.50€
Pancakes (confiture ou Nutella) <i>pancakes (jam or Nutella)</i>	7.10€
Les toasts briochés (miel, confiture ou Nutella) <i>brioche toast (with honey, jam or Nutella)</i>	7.10€
Yaourt avec miel et noisettes <i>yogurt with honey and hazelnut</i>	6.60€
Yaourt fruits, miel et granola <i>yogurt with fruits, honey and granola</i>	12.00€
Açaï bowl	18.50€

CHAQUE SAMEDI DE 9H30 À 15H30...
VENEZ DÉGUSTER NOTRE BRUNCH / BRUNCH VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE

Brunch 33.00€ par personne

Every saturday from 9:30 am till 3:30 pm...

Come to taste our brunch / vegetarian brunch on request

Toast brioché, tartine de pain grillée, beurre et confiture

Toast brioche, slice of bread, butter and jam

Assortiment de charcuterie, saumon mariné, œuf mollet bio à la vapeur, légumes marinés, salade

Selection of cold cuts, marinated salmon, steamed soft-boiled organic egg, marinated vegetables, salad

Cakes, yaourt au miel et noisettes, crumble

Cakes, yogurt with honey and hazelnuts, crumble

Le brunch est servi avec un jus de fruit frais & une boisson chaude au choix...

The brunch is served with a fresh fruit juice and a hot drink at your choice...

Nos thés & infusions supérieurs

OUR SUPERIOR TEAS AND INFUSIONS

(retrouvez notre sélection sur notre carte des thés)

Supplément
pignons

1.50€

Un supplément
sera appliqué
pour toutes
boissons
partagées

NOS BOISSONS CHAUDES À BASE DE THÉ OUR HOT TEA DRINKS

Avec ou sans sucre *with or without sugar*

Thé chaud marocain à la menthe fraîche & pignons (une théière par personne) 6.30€

Maroccan hot tea in the fresh mint and the pine nuts (one teapot per person)

Supplément pignon de 1.50€ / 1.50€ supplement for pine nuts

Matcha soja latte 7.20€

Chaï latte 8.60€

Maté bio 7.50€

NOS BOISSONS FROIDES À BASE DE THÉ OUR COLD TEA DRINKS

Avec ou sans sucre, nos thés glacés contiennent de l'orange

with or without sugar, our iced teas contain some orange

Le thé glacé maison menthe ou pêche ou épices 6.30€

Home made ice tea mint, peach, spices

Matcha frappé soja latte 8.20€

Prix nets / Service compris / Photos non contractuelles





Nos cafés & chocolats



OUR COFFEES AND CHOCOLATES

LES CAFÉS COFFEES

Le café expresso <i>coffee espresso</i>	2.10€
Le déca <i>decaffeinated coffee</i>	2.10€
L'allongé	2.30€
L'américain <i>american</i>	2.30€
Le double expresso <i>double espresso</i>	4.20€



BOISSONS CHAUDES À BASE DE CAFÉ HOT COFFEE DRINKS

La noisette <i>coffee with milk - small size</i>	2.60€
La noisette au Nutella <i>coffee with milk and Nutella - small size</i>	4.20€
Le cappuccino <i>cappuccino</i>	4.30€
Le cappuccino au Nutella <i>cappuccino and Nutella</i>	5.60€
Le café crème <i>espresso coffee with milk</i>	4.30€
Supplément pour lait végétal soja ou amande 1.00€ / <i>supplement vegetable milk soya or almond</i> 1.00€	

BOISSONS FROIDES À BASE DE CAFÉ COLD COFFEE DRINKS

Avec ou sans sucre <i>with or without sugar</i>	
Le café frappé <i>iced coffee</i>	6.50€
Frappuccino (café frappé au lait) <i>frappuccino (iced coffee in the milk)</i>	6.90€

BOISSONS CHAUDES À BASE DE CHOCOLAT HOT CHOCOLATE DRINKS

Chocolat chaud à l'italienne (chocolat onctueux) <i>italian style hot chocolate (creamy hot chocolate)</i>	4.90€
Chocolat chaud à l'italienne et chantilly <i>italian style hot chocolate with whipped cream</i>	5.50€

BOISSONS FROIDES À BASE DE CHOCOLAT COLD CHOCOLATE DRINKS

Le chocolat frappé <i>the iced chocolate</i>	6.50€
Le chocolat frappé chantilly <i>the iced chocolate whipped cream</i>	7.20€



Nos jus & boissons



OUR JUICES AND DRINKS

LES JUS FRAIS PRESSÉS FRESH SQUEEZED JUICES

Le jus de citron frais <i>fresh lemon juice</i>	5.50€
Le jus d'orange frais <i>fresh orange juice</i>	5.50€
Le jus de pamplemousse frais <i>fresh grapefruit juice</i>	5.50€
Le jus mixte (orange & pamplemousse) <i>fresh mix orange & grapefruit juice</i>	5.50€

LES JUS FRAIS MIXÉS FRESH MIXED JUICES

Frullato de fruits (mélange multi-fruit pomme, poire, banane, fraise, orange, kiwi) 6.30€ <i>Mix fruit smoothie (apple, pear, banana, strawberry, orange, kiwi)</i>	6.30€
Jus détox (mélange orange, pomme, ananas et épinard) <i>Détox juice (orange, apple, pineapple and spinach)</i>	6.30€

LES JUS FRAIS CENTRIFUGÉS FRESH JUICES CENTRIFUGED

Le jus centrifugé avec ou sans gingembre (pomme, orange, carotte) 6.30€ <i>Fruit and vegetable juice centrifuged (apple, orange, carrot), with ginger or without ginger</i>	6.30€
---	-------

LES BOISSONS FROIDES COLD DRINKS

Le jus de fruits PAGO 20 cl PAGO fruit juices 20 cl <i>(poire, abricot, pomme, ananas, ACE, fraise, tomate)</i> <i>(pear, apricot, apple, pineapple, ACE, strawberry, tomato)</i>	4.80€
Les eaux minérales 50 cl (Evian, San pellegrino, Badoit) <i>Mineral water 50 cl (Evian, San pellegrino, Badoit)</i>	4.90€
Le quart Vittel (+ sirop 0.50€) 1/4 L Vittel (syrup + 0.50€)	4.10€
Les sodas <i>(Coca, Coca zéro 33 cl, Schweppes agrumes 25 cl, Orangina 25 cl, Perrier 33 cl, Limonade 25 cl)</i>	4.90€



LES VINS, BIÈRES ET CHAMPAGNES WINES, BEERS AND CHAMPAGNE

Bailli (le verre) 15 cl 6.50€ <i>Côtes de provence AOP (blanc, rosé, rouge)</i>	Spritz (le verre) 20 cl 8.50€
Bailli 75 cl 34.00€ <i>Côtes de provence AOP (blanc, rosé, rouge)</i>	Prosecco (le verre) 15 cl 6.50€
Champagne Laurent Perrier (la coupe) 10 cl 15.00€	Prosecco 75 cl 32.00€
Champagne Laurent Perrier 75 cl 95.00€	Corona (bouteille) 33 cl 7.00€
	Warsteiner (pression) 30 cl 6.50€
	Piscine champagne 20 cl 19.00€
	Piscine vin 20 cl 14.00€



Nos petits pains salés

SANDWICHES


Saumon mariné avec avocat ou crème <i>Marinated salmon with avocado or cream</i>	6.50 €
Thon, œuf bio, tomates <i>tuna fish, organic egg, fresh tomatoes</i>	6.50 €
Thon, ciboulette, câpres, mayonnaise, roquette <i>tuna fish, chive, capers, mayonnaise, rucola salad</i>	6.00 €
Thon fumé, mayonnaise, tomates <i>smoked tuna fish, mayonnaise, fresh tomatoes</i>	6.50 €
Thon, crème d'olives, roquette, tomates <i>tuna fish, olive pesto, rucola salad, fresh tomatoes</i>	6.50 €
Jambon de Parme, mozzarella, basilic <i>parma ham, mozzarella, basil</i>	6.50 €
Jambon blanc truffé, brie, roquette <i>truffled ham, brie, rucola salad</i>	7.50 €
Bresaola, Parmesan, roquette <i>dry salted beef, Parmesan, rucola salad</i>	6.50 €
Jambon blanc, tomates, mozzarella et basilic <i>ham, tomatoes, mozzarella and basil</i>	6.50 €
Speck, provola, basilic <i>smoked ham, provola cheese, basil</i>	6.00 €
Speck, œuf bio, provola, aubergines, roquette <i>smoked ham, organic egg, provola cheese, eggplant, rucola salad</i>	6.50 €
Spianata piccante, provola, aubergines <i>spicy sausage, provola cheese, eggplant</i>	6.00 €
Coppa, basilic, provola <i>coppa, basil, provola cheese</i>	6.50 €
Jambon de dinde, provola, tomates, basilic <i>turkey ham, provola cheese, fresh tomatoes, basil</i>	6.00 €
Mozzarella, tomates, basilic <i>mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	6.00 €



Tomates séchées, crème d'olives, provola <i>sun-dried tomatoes, olive pesto, provola cheese</i>	6.50 €
Omelette bio, provola, tomates, roquette <i>Organic omelette, provola cheese, fresh tomatoes, rocket salad</i>	6.50 €
Le végétarien <i>(avocat, mozzarella, roquette, basilic)</i> <i>avocado, mozzarella, rucola salad, basil</i>	6.50 €
Tomates séchées, provola, avocat, basilic, roquette <i>Sun-dried tomatoes, provola cheese, avocado, basil, rucola salad</i>	6.50 €
Poivrons grillés, aubergines, provola, basilic, roquette <i>Roasted peppers, eggplant, provola cheese, basil, rucola salad</i>	6.50 €
Artichauts, aubergines, mozzarella, roquette <i>Artichoke, eggplant, mozzarella, rucola salad</i>	6.50 €
Poulet, tomates, mayonnaise, roquette <i>Chicken, tomatoes, mayonnaise, rucola salad</i>	6.50 €
Gorgonzola, coppa, artichauts <i>Gorgonzola, coppa, artichoke</i>	6.50 €
Chèvre, jambon de Parme, roquette <i>Goat cheese, parma ham, rucola salad</i>	6.50 €
Salade d'accompagnement petits pains <i>Side salad</i>	3.50 €
Pot de sauce <i>Sauce pot</i>	1.00 €

Nos assiettes

OUR DISHES

- 
- Assiette de saumon mariné à la suédoise** 22.00€
salade, saumon mariné, toasts
Salad, marinated salmon, toasts
- Grande assiette nordique** 23.00€
(Salade, saumon mariné, thon fumé, harengs, pommes de terre, toasts)
Salad, marinated salmon, smoked tuna fish, herring, potatoes, toasts
- Tartare de bœuf (viande bovine française) à l'italienne** 22.00€
Servi avec tomates séchées, Parmesan, cornichons, échalote, câpres
Steak tartar french beef italian-style
with sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, gherkins, shallot, capers
- Assiette bresaola** 21.00€
Bresaola (viande de Grison), Parmesan, roquette
Dry salted beef, Parmesan cheese, rucola salad
- Assiette jambon de Parme et melon** 21.00€
salade, jambon de Parme, melon
Salad, parma ham, melon
- Assiette affettati misti** 21.00€
Salade et charcuterie italienne mixte
Salad and italian cold cuts
- Assiette Volupté jambon de Parme et saumon** 21.00€
Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de Parme et saumon
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, parma ham, salmon
- Assiette Volupté jambon de dinde et saumon** 21.00€
Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de dinde et saumon
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, turkey ham and salmon
- Assiette Volupté tout saumon** 23.00€
Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, saumon
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, salmon

Nos assiettes

OUR DISHES

Assiette vapeur bresaola 21.00€
Salade, bresaola et légumes cuits à la vapeur
Salad, dry salted beef and steamed vegetables

Assiette vapeur saumon 23.00€
Salade, légumes et pavé de saumon cuits à la vapeur
Salad, steamed vegetables and steamed salmon fillet

Assiette végétarienne 19.00€
Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, aubergines, poivrons, endives, betterave, melon, artichauts, tomates séchées, concombre, 1/2 œuf dur bio
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, eggplant, peppers, chicory, beetroot, melon, artichokes, sundried tomatoes, cucumber, 1/2 organic hard-boiled egg

Assiette de tomate mozzarella di bufala 19.00€
Salade, tomates, mozzarella de bufala
Salad, fresh tomatoes, bufala mozzarella

Assiette de tomate mozzarella burrata 21.00€
Mozzarella burrata, tomates, salade
Burrata mozzarella, fresh tomatoes, salad

Le toast à l'italienne et sa petite salade 18.00€
Pain de mie grillé avec jambon blanc, toastinette, roquette et tomates
Toasted sandwiches with ham, cheese, rucola salad and fresh tomatoes

La focaccia 17.00€
Pain focaccia grillé avec jambon blanc et provola servi avec salade
Toasted focaccia bread with ham and provola cheese, salad

Nos assiettes sont préparées avec des produits de qualité supérieure et de l'huile d'olive italienne.

Viande d'origine U.E.

La liste des allergènes est consultable sur notre site internet : www.volupte.anytime.com

Toutes modifications de nos petits pains

ou de nos plats par vos soins entraineront un supplément.

Paiement par carte bancaire à partir de 15.00 €, chèque non accepté.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Nos pâtisseries

DESSERTS

Les cakes (fruits confits, citron, crème de marron) <i>Cakes (candied fruit, lemon, chesnut cream)</i>	6.50 €
Le moelleux au chocolat <i>chocolate cake fondant</i>	6.80 €
Le crumble aux fruits <i>mix fruit crumble</i>	7.10 €
Le Volupté à la framboise <i>raspberry tiramisu</i>	6.80 €
Le Volupté au café <i>coffee tiramisu</i>	6.60 €
Le Volupté à la fraise, Nutella et spéculoos <i>Strawberry, Nutella and speculoos tiramisu</i>	7.10 €
Yogourt avec miel et noisettes <i>Yogurt with honey and hazelnut</i>	6.60 €
Les toasts briochés (miel, confiture ou Nutella) <i>Brioche toast (with honey, jam or Nutella)</i>	7.10 €
Pancakes (confiture ou Nutella) <i>Pancakes (jam or Nutella)</i>	7.10 €
Petit pain Nutella <i>Toasted bread with Nutella</i>	6.10 €
Gaufre sucre (crème de marron, Nutella, confiture + 0.50 €) <i>Waffle with sugar (chesnut cream, Nutella, jam + 0.50 €)</i>	7.10 €
Salade de fruits frais <i>fruits salad</i>	12.00 €
Cheesecake framboise <i>Raspberry cheesecake</i>	7.50 €
Cheesecake nutella <i>Nutella cheesecake</i>	8.50 €
Carrot cake <i>Carrot cake</i>	7.20 €
Tarte au citron meringuée <i>lemon and meringue tart</i>	7.50 €
Glaces et sorbets (en saison) <i>ice creams and sherbets (in season)</i>	
1 boule	3.30 €
2 boules	6.50 €
3 boules	8.50 €

Demandez notre suggestion du moment