



BIENVENUE AU
VOLUPTÉ[®]
Anytime

Restaurant Salon de thé - Tea shop

PETITS DÉJEUNER
BOISSONS
PATISSERIES



PETITS PAINS SALÉS
ASSIETTES GARNIES

SUR PLACE OU A EMPORTER
DU LUNDI AU SAMEDI

www.volupte-anytime.com • #volupteanytime

04 93 39 60 32



PETIT DEJEUNER SERVI DE 8H30 à 11H30

BREAKFAST SERVED FROM 8:30 am to 11:30 am

LES ŒUFS BIO | ORGANIC EGGS

Œuf bio dur / Hard-boiled organic egg 5.00€

Œuf mollet bio à la vapeur / Steamed soft-boiled organic egg..... 5.00€

Œufs brouillés bio / Organic scrambled eggs 8.00€

Omelette bio / Organic omelet..... 8.00€

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 / Croissant 1.80€

Pain au chocolat / Chocolate bread 1.80€

Tartines de pain, beurre & confiture / Slice of bread, butter and jam..... 5.00€

Les toasts briochés (miel, confiture ou nutella) 6,00€

Brioche toast (with honey, jam or nutella)

Yogourt avec miel et noisettes / Yogurt with honey and hazelnut 6,00€

Açaï Bowl 14,00€

Chaque Samedi, de 9h30 à 15h30...

Venez déguster notre Brunch • Brunch végétarien sur demande

BRUNCH 26€/Pers.

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,

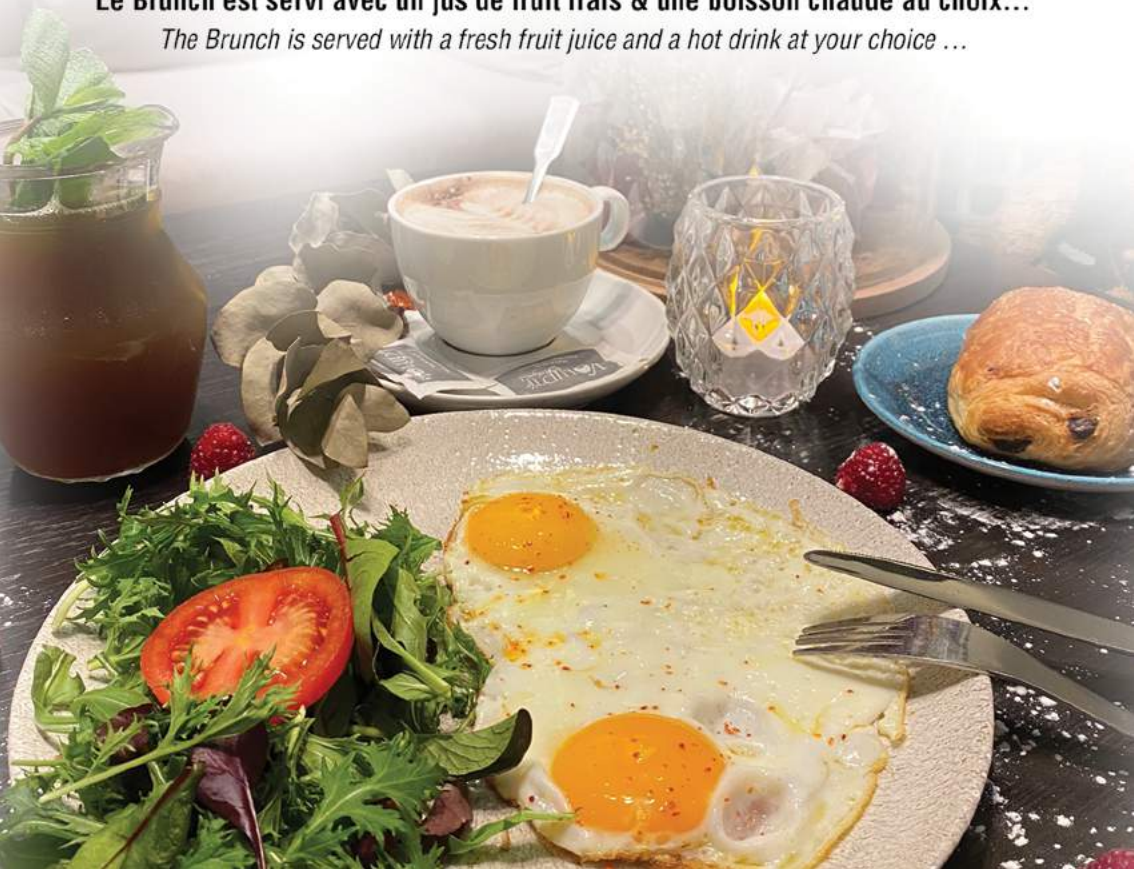
Marinated vegetables, salade

Cakes, Yogourt 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 SUPERIEURS

OUR SUPERIOR TEAS AND INFUSIONS

(retrouvez notre sélection sur notre carte des thés)



NOS BOISSONS CHAUDES A 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..... 5,70€

Moroccan hot tea in the fresh mint and the pine nuts / one teapot per person

Supplément Pignons 0,80€ - 0,80€ supplement for pine nuts

Matcha soja latte..... 6,00€

NOS BOISSONS FROIDES A 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 / Home made ice tea mint - peach - spices. 5,70€

Matcha frappé soja latte..... 6,70€

LES CAFÉS | COFFEES

Le café expresso / Coffee espresso 1,90€

Le déca / Decaffeinated coffee..... 1,90€

L'allongé..... 2,10€

L'américain / American..... 2,10€

Le double expresso / Double espresso..... 3,80€

BOISSONS CHAUDES A BASE DE CAFÉ | HOT COFFEE DRINKS

La noisette / Coffee with milk..... 2,30€

La noisette au nutella / Coffee with milk and nutella..... 3,50€

Le cappuccino/ Cappuccino..... 3,80€

Le cappuccino au nutella / Cappuccino and nutella 4,80€

Le café crème / Espresso coffee with milk 3,80€

Supplément pour lait végétal soja ou amande 1,00€ - Supplement vegetable milk soya or almond 1,00€

BOISSONS FROIDES A BASE DE CAFÉ | COLD COFFEE DRINKS

Avec ou sans sucre / With or without sugar

Le café frappé / Iced Coffee..... 4,70€

Frappuccino (café frappé au lait) / Frappuccino (iced coffee in the milk)..... 5,20€

BOISSONS CHAUDES A BASE DE CHOCOLAT | HOT CHOCOLATE DRINKS

Chocolat chaud à l'italienne (chocolat onctueux) / Italian Style hot chocolate (Creamy hot chocolate) 4,30€

Chocolat chaud à l'italienne et chantilly / Italian Style hot chocolate with whipped cream... 4,90€

BOISSONS FROIDES A BASE DE CHOCOLAT | COLD CHOCOLATE DRINKS

Le chocolat frappé / The iced chocolate..... 5,20€

Le chocolat frappé chantilly / The iced chocolate whipped cream..... 6,00€

LES JUS FRAIS PRESSÉS | FRESH SQUEEZED JUICES

Le jus de citron frais / Fresh lemon juice..... 4,90€

Le jus d'orange frais / Fresh orange juice..... 4,90€

Le jus de pamplemousse frais / Fresh grapefruit juice..... 4,90€

Le jus mixte (orange & pamplemousse) / Fresh mix orange & grapefruit juice..... 4,90€

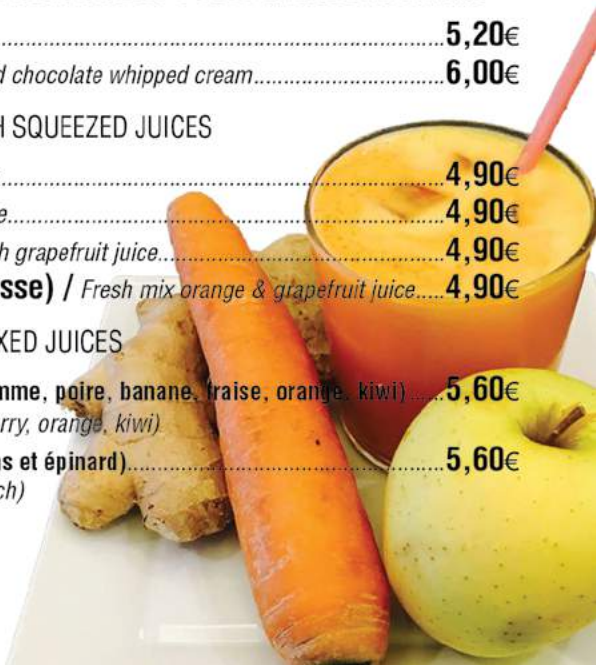
LES JUS FRAIS MIXÉS | FRESH MIXED JUICES

Frullato de fruits (Mélange multi-fruit pomme, poire, banane, fraise, orange, kiwi) 5,60€

Mix Fruit smoothie (apple, pear, banana, strawberry, orange, kiwi)

Jus Détox (Mélange orange, pomme, ananas et épinard)..... 5,60€

Détox Juice (Orange, apple, pineapple and spinach)



LES JUS FRAIS CENTRIFUGÉS | FRESH JUICES CENTRIFUGED

Le jus centrifugé avec ou sans gingembre (pomme, orange, carottes)..... 5,60€
*Fruit and vegetable juice centrifuged (apple, orange, carrot)
with ginger or without ginger*



LES BOISSONS FROIDES | COLD DRINKS

Le jus de fruits PAGO 20cl
(poire - abricot - pomme - ananas - ACE - fraise - tomate)..... 4,00€
PAGO fruit juices 20cl (pear - apricot - apple - pineapple - ACE - strawberry - tomato)

Les eaux minérales (Evian, San pellegrino, Badoit 50 cl) 4,00€
Mineral water (Evian, San pellegrino, Badoit 50 cl)

Le quart Vittel (+ Sirop 0,50cts) / 1/4L Vittel (syrup +0,50cts)..... 3,40€

Les sodas..... 4,00€

Coca, Coca Zéro 33 cl, Schweppes agrumes 25 cl, Orangina 25 cl, Perrier 33 cl, Limonade 25 cl)

LES VINS, BIÈRES ET CHAMPAGNES | WINES, BEERS AND CHAMPAGNE

Bailli (Le verre) 15 cl / Côte de provence AOP (blanc - rosé - rouge)..... 6,50€

Bailli 75 cl / Côte de Provence AOP (blanc - rosé - rouge)..... 29,00€

Champagne Laurent Perrier (La coupe) 10 cl..... 12,00€

Champagne Laurent Perrier 75 cl..... 80,00€

Spritz (Le verre) 15 cl..... 8,50€

Prosecco (Le verre) 15 cl 6,50€

Prosecco 75 cl 29,00€

Bières 33 cl (Heineken, Corona)..... 6,50€

Piscine Champagne 20 cl..... 15,00€

Piscine Vin 20cl..... 10,00€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

NOS PATISseries | DESSERTS

Les cakes (fruits confits, citron, gingembre, crème de marron) 6,00€
Cakes (candied fruit, lemon, ginger, chesnut cream)

Le moelleux au chocolat / Chocolate cake fondant..... 6,00€

Le crumble aux fruits / Mix fruit crumble 6,00€

Le Volupté à la framboise / Raspberry tiramisu 6,00€

Le Volupté au café / Coffee tiramisu 6,00€

Le Volupté à la fraise, nutella et spéculoos 6,00€
Strawberry, nutella and spéculoos tiramisu

Yogourt avec miel et noisettes / Yogurt with honey and hazelnut..... 6,00€

Les toasts briochés (miel, confiture ou nutella)..... 6,00€
Brioche toast (with honey, jam or nutella)

Petit pain nutella / Toasted bread with nutella..... 5,50€

Gaufre sucre (crème de marron, nutella, confiture +0,50cts) 6,00€
Waffle with sugar (chesnut cream, nutella, jam +0,50cts)

Salade de fruits frais / Fruit salad..... 8,50€

Glaces et Sorbets (en saison) / Ice creams and Sherbets (in season)

1 boule 3,00€

2 boules 6,00€

3 boules 8,00€

Tarte au citron meringuée / Lemon and meringue tart 6,50€

DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION DU MOMENT



NOS PETITS PAINS SALÉS I SANDWICHES

Saumon mariné avec avocat ou crème	5,70€
<i>Marinated salmon with avocado or cream</i>	
Thon, œuf bio, tomates	5,70€
<i>Tuna fish, organic egg, fresh tomatoes</i>	
Thon, ciboulette, câpres, mayonnaise, roquette	5,20€
<i>Tuna fish, chive, capers, mayonnaise, rucola salad</i>	
Thon fumé, mayonnaise, tomates	5,70€
<i>Smoked tuna fish, mayonnaise, fresh tomatoes</i>	
Thon, crème d'olives, roquette, tomates	5,70€
<i>Tuna fish, olive pesto, rucola salad, fresh tomatoes</i>	
Jambon de Parme, mozzarella, basilic	5,70€
<i>Parma ham, mozzarella, basil</i>	
Jambon blanc truffé, brie, roquette	6,70€
<i>Truffled ham, brie, rucola salad</i>	
Bresaola, parmesan, roquette	5,70€
<i>Dry salted beef, parmesan, rucola salad</i>	
Jambon blanc, tomates, mozzarella et basilic	5,70€
<i>Ham, tomatoes, mozzarella and basil</i>	
Speck, provola, basilic	5,20€
<i>Smoked ham, provola cheese, basil</i>	
Speck, œuf bio, provola, aubergines, roquette	5,70€
<i>Smoked ham, organic egg, provola cheese, eggplant, rucola salad</i>	
Spianata piccante, provola, aubergines	5,20€
<i>Spicy sausage, provola cheese, eggplant</i>	
Coppa, basilic, provola	5,70€
<i>Coppa, basil, provola cheese</i>	
Jambon de dinde, provola, tomates, basilic	5,20€
<i>Turkey ham, provola cheese, fresh tomatoes, basil</i>	
Mozzarella, tomates, basilic	5,20€
<i>Mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	
Omelette bio, provola, tomates, roquette	5,70€
<i>Organic omelette, provola cheese, fresh tomatoes, rocket salad</i>	
Tomates séchées, crème d'olives, provola	5,70€
<i>Sun-dried tomatoes, olive pesto, provola cheese</i>	
Le Végétarien (avocat, mozzarella, roquette, basilic)	5,70€
<i>Avocado, mozzarella, rucola salad, basil</i>	
Tomates séchées, provola, avocat, basilic, roquette	5,70€
<i>Sun-dried tomatoes, provola cheese, avocado, basil, rucola salad</i>	
Poivrons grillés, aubergines, provola, basilic, roquette	5,70€
<i>Roasted peppers, eggplant, provola cheese, basil, rucola salad</i>	
Artichauts, aubergines, mozzarella, roquette	5,70€
<i>Artichoke, eggplant, mozzarella, rucola salad</i>	
Poulet, tomates, mayonnaise, roquette	5,70€
<i>Chicken, tomatoes, mayonnaise, rucola salad</i>	
Gorgonzola, coppa, artichauts	5,70€
<i>Gorgonzola, coppa, artichoke</i>	
Chèvre, jambon de Parme, roquette	5,70€
<i>Goat cheese, Parma ham, rucola salad</i>	
Salade d'accompagnement petits pains	2,50€
<i>Side salad</i>	

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

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

Toutes modifications de nos petits pains ou de nos plats par vos soins entraîneront 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 ASSIETTES | OUR DISHES

Assiette de saumon mariné à la Suédoise	18,50€
<i>Salade, saumon mariné, toasts - Salad, marinated salmon, toasts</i>	
Grande assiette Nordique	19,00€
<i>Salade, saumon mariné, thon fumé, espadon fumé, harengs, pommes de terre, toasts</i>	
<i>Salad, marinated salmon, smoked tuna fish, smoked swordfish, herring, potatoes, toasts</i>	
Tartare de bœuf (viande bovine française) à l'italienne	18,00€
<i>(Servi avec tomates séchées, parmesan, cornichons, échalote, câpres)</i>	
<i>Steak tartar (French beef) Italian-style - (With sun-dried tomatoes, parmesan cheese, gherkin, shallot, caper)</i>	
Assiette bresaola	17,50€
<i>Bresaola (viande de Grison), parmesan, roquette - Dry salted beef, parmesan cheese, rucola salad</i>	
Assiette Jambon de Parme et melon	17,50€
<i>Salade, Jambon de parme, melon - Salad, Parma ham, melon</i>	
Assiette affettati misti	17,00€
<i>Salade et charcuterie italienne mixte - Salad and italian cold cuts</i>	
Assiette Volupté Jambon de Parme et saumon	17,00€
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, Jambon de Parme et saumon</i>	
<i>Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, Parma ham, salmon</i>	
Assiette Volupté Jambon de dinde et saumon	17,00€
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, Jambon de dinde et saumon</i>	
<i>Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, turkey ham and salmon</i>	
Assiette Volupté tout saumon	20,00€
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, saumon</i>	
<i>Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, salmon</i>	
Assiette Vapeur Bresaola	17,00€
<i>Salade, bresaola et légumes cuits à la vapeur - Salad, dry salted beef and steamed vegetables</i>	
Assiette Vapeur Saumon	19,50€
<i>Salade, légumes et pavé de saumon cuits à la vapeur - Salad, steamed vegetables and steamed salmon fillet</i>	
Assiette Végétarienne	16,00€
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, aubergines, poivrons</i>	
<i>Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, eggplant, peppers</i>	
Assiette de tomate mozzarella di bufala	16,00€
<i>Salade, tomates, mozzarella de bufala - Salad, fresh tomatoes, bufala mozzarella</i>	
Assiette de tomate mozzarella burrata	17,00€
<i>Mozzarella burrata, tomates, salade - Burrata mozzarella, fresh tomatoes, salad</i>	
Le Toast à l'italienne et sa petite salade	15,00€
<i>Pain de mie grillé avec jambon blanc, toastinette, roquette et tomates</i>	
<i>Toasted sandwiches with ham, cheese, rucola salad and fresh tomatoes</i>	
La Focaccia	14,00€
<i>Pain focaccia grillé avec jambon blanc et provola servi avec salade</i>	
<i>Toasted focaccia bread with ham and provola cheese, salad</i>	

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

