

PETIT-DÉJEUNER

/ Breakfast

SERVIS DE 8H30 À 11H30



LES ŒUFS BIO / Organic Eggs

10€

Servis par 2, avec toasts et saladé.

Served by 2, with toasts and salad.

Option sans gluten / Gluten-free option +1,50€

CUISONS AU CHOIX / Choose your style

Omelette
Omelette

Oeufs brouillés
Scrambled

Œufs au plat
Sunny-side up

Œufs durs
Hard-boiled

Oeufs mollets
Mollet

+3€ / ingrédient supplémentaire : Saumon, Avocat, Provola, Jambon, Dinde, Thon, Tomates, Mozzarella...

/ +€3 per extra topping: Salmon, Avocado, Provola, Ham, Turkey, Tuna, Tomatoes, Mozzarella....



PETIT-DÉJEUNER SUCRÉ / Sweet Breakfast

8€

BASES AU CHOIX / Choose your base

Baguette traditionnelle
Traditional baguette

Toasts Briochés
Brioche toast

Toasts sans Gluten
Gluten-free toast

Toasts pain complet
Whole grain toast

Pancakes
Pancakes

Gaufre
Waffle

GARNITURE AU CHOIX : Beurre & confiture, Beurre & miel, Nutella, Sucre glace, Sirop d'érable, Caramel, Beurre de cacahuète.

/ Choose your topping: Butter & jam, Butter & honey, Nutella, Icing sugar, Maple syrup, Caramel, Peanut butter.

Supp. fruits frais / Extra fresh fruits +2€



VIENNOISERIES / Pastries

2,40€

Sélection de notre artisan boulanger.

Selection from our artisan baker.

Croissant OU pain au chocolat / Croissant OR chocolate croissant

Supp. beurre et confiture / Extra butter & jam +1,50€



YAOURTS, BOWLS & FRUITS FRAIS / Yogurts, Bowls & Fresh Fruits

Yaourt granola, miel & fruits / Granola, honey & fruit yogurt

14€

Yaourt miel & noisettes / Honey & hazelnut yogurt

7€

Açaï Bowl (Granola et Fruits) / Acai Bowl (Granola and fruits)

19,90€

Supp. beurre de cacahuète / Peanut butter +2€

Assiette de fruits frais / Fresh fruit plate

16€

★ Best Seller / Coup de cœur

🌱 Végétarien / Vegetarian Option

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraîne un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

— TEA ROOM & COFFEE SHOP —

Supplément lait végétal / Plant-based milk 1,50 €

TEA ROOM



TEA ROOM

Découvrez notre sélection complète sur notre carte des thés.

Discover our full selection on our tea menu.

Thé chaud Marocain / Hot Moroccan tea ★

Menthe fraîche & pignons / Fresh mint & pine nuts

SUPP PIGNONS OU VERRE SUPPLÉMENTAIRE

/ Extra pine nuts or extra glass 1.80 €

Matcha Bio / Organic Matcha

Maté Bio / Organic Maté

6.90€

8€

8.50€

COFFEE SHOP



LES CAFÉS / Coffees

Espresso / Espresso

Décaféiné / Decaffeinated coffee

Café allongé / Long coffee

Café américain / Americano

Double espresso / Double espresso

Café Filtre V60 100% arabica ★

Brewed Coffee V60 100% arabica

Préparation Minute et Artisanale

Minute & Artisanal Preparation

2.40€

2.40€

2.70€

2.70€

4.80€

7.90€



HOT COFFEE BAR

Noisette

Espresso avec une touche de lait / Espresso with a touch of milk

2.90€

Noisette Nutella ★

Espresso, lait & Nutella / Espresso, milk & Nutella

4.80€

Cappuccino ★

4.80€

Cappuccino Nutella

Cappuccino & Nutella

6.50€

Café crème

Espresso & lait chaud / Espresso with hot milk

4.80€



CHOCOLATE BAR

Chocolat chaud italien ★

Italian-style hot chocolate

Chocolat onctueux à l'italienne

Creamy Italian-style hot chocolate

5.50€

+ Option supplément Chantilly +1 €



★ Best Seller / Coup de cœur

Photo non contractuelle – Prix Nets – Services compris – toute modification entraîne un supplément – Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté



LATTE BAR

SIGNATURE DRINKS



HOT LATTE BAR

BOISSONS CHAUDES · HOT
DRINKS

Matcha Latte ★	7€
Chaï Latte	7€
Ube Latte ★	7€
Latte Macchiato	4,80€



ICED LATTE & COFFEE BAR

BOISSONS GLACÉES · ICED
DRINKS

Avec ou sans sucre / With or without sugar

Iced Matcha Latte ★	8€
Iced Chaï Latte	8€
Iced Ube Latte ★	8€
Iced Black Coffee	7,10€
Iced Latte	7,50€



CHOCOLATE BAR

HOT CHOCOLATES / Chocolats chauds

Chocolat chaud italien ★ 5,50€

Supp. chantilly / Whipped cream +1€

ICED CHOCOLATES / Chocolats glacés

Iced Chocolate 7,80€

Supp. chantilly / Whipped cream +1€



EXTRA TOPPINGS & FLAVOURS

SUPPLÉMENTS · TOPPINGS

Supplément lait végétal / Plant-based milk supplement +1,50€

Sirop vanille / Vanilla syrup +1€

Sirop caramel / Caramel syrup +1€

Coulis de fraise / Strawberry coulis +1,50€

Chantilly / Whipped cream +1€

Un supplément pourra être appliqué pour toute
boisson partagée.

An extra charge may apply for shared drinks.

★ Best Seller / Coup de cœur

Photo non contractuelle – Prix Nets – Services compris – toute modification entraîne un supplément – Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

JUS & BOISSONS

/ Juices & Drinks

TOUS NOS JUS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE / All our juices are freshly prepared to order

LES JUS FRAIS PRESSÉS

Freshly squeezed juices

Au choix : / Your choice: ★



6.10€

Jus mixte

Orange & pamplemousse

6.40€

Mix orange & grapefruit

LES JUS FRAIS MIXÉS / Fresh mixed juices

Frullato de fruits / Mix fruit smoothie

Mélange multi-fruit : pomme, poire, banane, fraise, orange, kiwi

6.90€

Apple, pear, banana, strawberry, orange, kiwi

Jus détox / Detox juice ★

Mélange orange, pomme, ananas et épinard

6.90€

Orange, apple, pineapple and spinach

LES JUS FRAIS CENTRIFUGÉS

Le jus centrifugé

Centrifuged juice

Pomme, orange et carotte

6.90€

Apple, orange and carrot

Le ginger ★

Ginger juice

Pomme, orange, carotte et gingembre

7.20€

Apple, orange, carrot and ginger

Shot de gingembre frais ★

Fresh ginger shot

7.50€

THÉS GLACÉS MAISON

Homemade iced teas

Nos thés glacés contiennent de l'orange, servis avec ou sans sucre.

Our iced teas contain orange, served with or without sugar.

Au choix : / Your choice: ★



6.90€

LES BOISSONS FROIDES / Cold drinks

Jus de fruits & Nectar Bio « Maison Meneau » 25 cl

« Maison Meneau » Organic Fruit Juice & Nectar 25 cl

Jus de pomme du Lot et Garonne, jus de tomate de Marmande,

6€

nectar d'abricot, jus d'ananas, nectar framboise-fraise

Apple, tomato, apricot, pineapple, raspberry-strawberry

Les eaux minérales 50 cl

Mineral water 50 cl

5.50€

Evian, San Pellegrino, Badoit

Le quart Vittel (+ sirop 0,70 €)

4.30€

1/4 L Vittel (syrup + €0.70)

Ginger beer Bio « Maison Meneau » 20 cl

6€

Organic ginger beer « Maison Meneau » 20 cl

Les sodas

Coca, Coca zéro 33 cl, Schweppes agrumes 25 cl, Orangina 25 cl,

5.50€

Perrier 33 cl, Limonade 25 cl



★ Best Seller / Coup de cœur

ⓧ Végétarien / Vegetarian Option

Photo non contractuelle – Prix Nets – Services compris – toute modification entraîne un supplément – Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

VINS, CHAMPAGNES & APÉRITIFS

/ Wines, Champagnes & Aperitifs
NOTRE SÉLECTION / Our selection



VINS & CHAMPAGNES / Wines & Champagne

Verre de vin domaine Amourdedieu 15 cl	7.10€
IGP Méditerranée (blanc, rosé, rouge) / IGP Méditerranée (white, rosé, red)	
Domaine Amourdedieu 75 cl	39€
IGP Méditerranée (blanc, rosé, rouge) / IGP Méditerranée (white, rosé, red)	
Coupe de champagne Laurent-Perrier 10 cl	17€
Champagne Laurent-Perrier 75 cl	105€



PISCINES

Piscine de Champagne Laurent-Perrier 20 cl / Laurent-Perrier champagne piscine 20 cl	20€
Piscine de vin Domaine Amourdedieu 20 cl / Domaine Amourdedieu wine piscine 20 cl	15.00€
IGP Méditerranée	



APÉRITIFS & PROSECCO

/ Aperitifs & Prosecco

Aperol Spritz 20 cl	9.90€
Hugo Spritz 20 cl	9.90€
Crodino Spritz sans alcool 17,5cl	7.90€
Crodino Spritz alcohol-free 17,5cl	
Prosecco 15 cl	7.20€
Prosecco 75 cl	42€



BIÈRES / Beers

Corona (bouteille) 33 cl / Corona (bottle) 33 cl	8.20€
Warsteiner (pression) 30 cl / Warsteiner (draught) 30 cl	7.50€
Panaché 30 cl / Shandy 30 cl	7.50€
Heineken 0.0 (bière sans alcool) 25 cl	7.90€
Heineken 0.0 (alcohol-free beer) 25 cl	



La vente d'alcool est interdite aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraîne un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

NOS PETITS PAINS SALÉS

/ Our signature toasted sandwiches

NOTRE SPÉCIALITÉ DEPUIS 2011 / Our signature specialty since 2011

ITALIAN CLASSICS

Jambon de Parme, mozzarella, basilic 7.10€

Parma ham, mozzarella, basil

Jambon blanc truffé, brie, roquette 8.10€

Truffled ham, brie, rucola salad

Bresaola, Parmesan, roquette 7.10€

Dry salted beef, Parmesan, rucola salad

Jambon blanc, tomates, mozzarella et basilic 7.10€

Ham, tomatoes, mozzarella and basil

Speck, provola, basilic 6.90€

Smoked ham, provola cheese, basil

Speck, œuf bio, provola, aubergines, roquette 7.10€

Smoked ham, organic egg, provola cheese, eggplant, rucola salad

Spianata piccante, provola, aubergines 6.90€

Spicy sausage, provola cheese, eggplant

Coppa, basilic, provola 6.90€

Coppa, basil, provola cheese

Jambon de dinde, provola, tomates, basilic 6.90€

Turkey ham, provola cheese, fresh tomatoes, basil

Mozzarella, tomates, basilic 6.90€

Mozzarella, fresh tomatoes, basil

Gorgonzola, coppa, artichauts 7.10€

Gorgonzola, coppa, artichoke

Chèvre, jambon de Parme, roquette 7.10€

Goat cheese, Parma ham, rucola salad



SEA FOOD

Saumon mariné avec avocat ou crème 7.10€

Marinated salmon with avocado or cream

Thon, œuf bio, tomates 7.10€

Tuna fish, organic egg, fresh tomatoes

Thon, ciboulette, câpres, mayonnaise, roquette 7.10€

Tuna fish, chive, capers, mayonnaise, rucola salad

Thon fumé, mayonnaise, tomates 7.10€

Smoked tuna fish, mayonnaise, fresh tomatoes

Thon, crème d'olives, roquette, tomates 7.10€

Tuna fish, olive pesto, rucola salad, fresh tomatoes

VEGETARIAN

Tomates séchées, crème d'olives, provola 7.10€

Sun-dried tomatoes, olive pesto, provola cheese

Omelette bio, provola, tomates, roquette 7.10€

Organic omelette, provola cheese, fresh tomatoes, rocket salad

Le végétarien

Avocat, mozzarella, roquette, basilic 7.10€

Avocado, mozzarella, rucola salad, basil

Tomates séchées, provola, avocat, basilic, roquette 7.10€

Sun-dried tomatoes, provola cheese, avocado, basil, rucola salad

Poivrons grillés, aubergines, provola, basilic, roquette 7.10€

Roasted peppers, eggplant, provola cheese, basil, rucola salad

Artichauts, aubergines, mozzarella, roquette 7.10€

Artichoke, eggplant, mozzarella, rucola salad

SAUCES / Sauces

Mayonnaise / Mayonnaise 1.50€

Harissa signature / Signature harissa 1.50€

Ketchup / Ketchup 1.50€

Moutarde / Mustard 1.50€

Crème de truffe / Truffle cream 2.50€

★ Best Seller / Coup de cœur

○ Végétarien / Vegetarian Option

Toutes modifications entraîneront des suppléments. Liste allergènes consultable en ligne ou sur place.

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraine un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

NOS PETITS PAINS - SUITE

/ Our sandwiches - continued

SIGNATURES

Poulet, tomates, mayonnaise, roquette ★

Chicken, tomatoes, mayonnaise, rucola salad

Saumon mariné, avocat, Philadelphia (V)

Marinated salmon, avocado, Philadelphia

7.10€

7.70€

SIGNATURES GOURMANDES / Gourmet Signatures

Pastrami, Philadelphia, moutarde américaine, roquette ★

Pastrami, Philadelphia, American mustard, rucola salad

Crème de truffe, omelette, provola, roquette (V)

Truffle cream, omelette, provola cheese, rucola salad

Speck, chèvre, figue, roquette

Smoked ham, goat cheese, fig, rucola salad

7.70€

7.90€

7.10€

ACCOMPAGNEMENTS

/ Side dishes

ACCOMPAGNEMENT

/ Side



Salade d'accompagnement petits pains / Side salad

4€

NOS CHIPS ARTISANALES SERVIES CHAUDES

/ Our artisan chips served hot



Nature sans sel / Plain, no salt

4.20€

Fleurs de sel de Camargue / Camargue sea salt ★

4.20€

Fleur de sel à la truffe / Truffle sea salt ★

5.20€

Fleur de sel thym & citron / Lemon thyme sea salt

4.60€

Fleur de sel au piment d'Espelette

4.60€

Espelette pepper sea salt

★ Best Seller / Coup de cœur

(V) Végétarien / Vegetarian Option

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraîne un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

NOS ASSIETTES

/ Our dishes

LES CLASSIQUES

Assiette de saumon mariné à la suédoise

(V)

Salade, saumon mariné, toasts

Salad, marinated salmon, toasts

24€

Grande assiette nordique ★ (V)

Salade, saumon mariné, thon fumé, harengs, pommes de terre, toasts

Salad, marinated salmon, smoked tuna fish, herring, potatoes, toasts

25€

Tartare de bœuf à l'italienne

Viande bovine française · Servi avec tomates séchées,

Parmesan, cornichons, échalote, câpres

Served with sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, gherkins, shallot, capers

24€

LES ASSIETTES VAPEUR

Assiette vapeur bresaola

Salade, bresaola et légumes cuits à la vapeur

Salad, dry salted beef and steamed vegetables

23€

Assiette vapeur saumon ★ (V)

Salade, légumes et pavé de saumon cuits à la vapeur

Salad, steamed vegetables and steamed salmon fillet

25€

CHARCUTERIES & SAVEURS ITALIENNES

Assiette bresaola

Bresaola (viande de Grison), Parmesan, roquette

Dry salted beef, Parmesan cheese, rucola salad

23€

Assiette jambon de Parme et melon

Salade, jambon de Parme, melon

Salad, Parma ham, melon

23€

Assiette affettati misti

Salade et charcuterie italienne mixte

Salad and Italian cold cuts

23€

Assiette de tomate mozzarella di bufala (V)

Salade, tomates, mozzarella de bufala

Salad, fresh tomatoes, bufala mozzarella

21€

Assiette de tomate mozzarella burrata ★ (V)

Mozzarella burrata, tomates, salade

Burrata mozzarella, fresh tomatoes, salad

23€



★ Best Seller / Coup de cœur

(V) Végétarien / Vegetarian Option

Produits de qualité supérieure et huile d'olive italienne. Viande origine U.E.

Photo non contractuelle – Prix Nets – Services compris – toute modification entraîne un supplément – Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

NOS ASSIETTES

/ Our dishes

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Assiette végétarienne ★ (V)

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

23€



LES GOURMANDES

Le toast à l'italienne et sa petite salade ★

Pain de mie grillé avec jambon blanc, toastinette, roquette et tomates

Toasted sandwiches with ham, cheese, rucola salad and fresh tomatoes

20€

La Focaccia

Pain focaccia grillé avec jambon blanc et provola servi avec salade

Toasted focaccia bread with ham and provola cheese, salad

19€

LES ASSIETTES VOLUPTÉ

Assiette Volupté jambon de Parme et saumon

Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de Parme et saumon

23€

Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, Parma ham and salmon

Assiette Volupté jambon de dinde et saumon

Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de dinde et saumon

23€

Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, turkey ham and salmon

Assiette Volupté tout saumon

Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, saumon

25€

Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, salmon



★ Best Seller / Coup de cœur

(V) Végétarien / Vegetarian Option

Produits de qualité supérieure et huile d'olive italienne. Viande origine U.E.

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraîne un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté

NOS PÂTISSERIES

/ Desserts



LES CAKES AU CHOIX

/ Cakes — your choice

Citron / Lemon ★ 7€

Fruits confits / Candied fruit ★ 7€

Marbré au Nutella / Nutella marble ★ 8.20€

Carrot Cake au chocolat / Chocolate carrot cake 8.20€

Crème de marrons (Sans Gluten) ★ 7.20€
Chestnut cream (Gluten free)



LE CHEESECAKE AU CHOIX

/ Cheesecake — your choice

Framboise 8.80€
Raspberry

Nutella 9.50€

Caramel 9.50€



GLACES & SORBETS MÖVENPICK

/ Mövenpick ice creams & sorbets

Chocolat, vanille, pistache, rhum-raisin, coco, fraise, café, caramel,
citron, mangue, framboise

Chocolate, vanilla, pistachio, rum-raisin, coconut, strawberry, coffee, caramel, lemon,
mango, raspberry

1 boule 3.60€
1 scoop

2 boules 6.80€
2 scoops

3 boules 9.80€
3 scoops



ET ENCORE / And more

Le moelleux au chocolat / Chocolate cake fondant 7.10€

Le crumble aux fruits / Mix fruit crumble 7.50€

Yogourt miel et noisettes 7€
Yogurt with honey and hazelnut

Tarte au citron meringuée 8.50€
Lemon and meringue tart

Petit pain Nutella / Toasted bread with Nutella 7€

Assiette de fruits frais / Fresh fruit plate ★ 16€



LES SIGNATURES VOLUPTÉ - TIRAMISU

Café ou Framboise 7.30€
Coffee or Raspberry

Fraise, Nutella et Spéculoos ★ 7.80€
Strawberry, Nutella and speculoos



LES PETITES GOURMANDISES

/ Little Treats

Brioche Toastées ★
Toasted brioche

Pancakes
American-style pancakes

Gaufre 8€
Waffle

Garniture au choix : confiture, miel, sucre glace, Nutella, sirop
d'érable, beurre de cacahuète.

/ Choose your topping: jam, honey, icing sugar, Nutella, maple syrup,
peanut butter.

★ Supplément fruits frais / Extra fresh fruits +2€

★ Supplément chantilly / Extra whipped cream +1€

★ Best Seller / Coup de cœur

Photo non contractuelle - Prix Nets - Services compris - toute modification entraine un supplément - Liste allergènes consultable sur place ou en ligne

Volupté