




OUVERT 7/7 DE 7H00 À 2H00 - CUISINE OUVERTE JUSQU'À 00H30

*Dans le respect d'une cuisine saine et de qualité, Félicie s'engage à vous proposer un large choix de produits **BIO** () majoritairement Français et tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts livrés tous les jours.*



HAPPY HOURS

16H30 À 19H30

Krombacher 50cl 5€50 - Bières 50cl 6€00 - Coupe de Champagne Haton brut 10cl 7€00

Cocktails avec alcool 6€00 - Cocktails avec supplément 7€00

Vin 25cl (Chardonnay Pays d'Oc, Merlot Pays d'Oc, Rosé du Pays d'Oc) 6€00

Thé glacé maison **BIO** 50cl 5€00 - Jus de fruits **BIO** 40cl 5€00

Cocktail sans alcool 5€00



RÉSERVATIONS

instagram  felicieparis14

facebook  felicie

01 45 41 05 75

174 AVENUE DU MAINE - 75014 PARIS

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,90
Campari 6cl / Lillet rosé ou blanc 6cl	4,90
Martini 6cl / Suze 6cl / Salers 6cl	4,90
Porto rouge 6cl / Muscat 6cl	4,90
Americano maison martini rouge 4cl, martini dry 4cl, campari 4cl, eau pétillante	9,50
Kir Félicie 10cl crème de framboise, triple sec, vin pétillant	4,90
Kir au Chardonnay 14cl mûre, pêche, framboise, cassis	4,50
Champagne Haton brut, coupe 10cl	8,50
Kir Royal 10cl	8,90
Coupe de mousseux 14cl	5,00



BOISSONS FRAÎCHES

100% BIO THÉ GLACÉ MAISON BIO	25cl	50cl
Nature	4,50	6,00
Pêche BIO	4,90	7,00

100% BIO Limonade BIO 25cl	4,50
100% BIO Café glacé BIO 25cl	4,90
100% BIO Ginger beer La French sans alcool 25cl	5,00
100% BIO Jus de fruits BIO au choix 25cl Tomate, Raisin, Pomme, Orange, Abricot-pomme, Ananas	5,00
100% BIO Jus de cranberry BIO 25cl	6,00
100% BIO Cidre brut BIO Fils de pomme 33cl	6,00
100% BIO Fruits pressés BIO Orange 20cl, Citron 15cl	5,80
100% BIO Jus détox BIO pressé minute 30cl Carotte-pomme-gingembre Orange-carotte, Détox du moment	6,50
100% BIO Lait BIO froid 25cl	4,00
100% BIO Cola BIO 33cl	6,00
Coca-Cola 33cl / Zéro 33cl	4,80
Orangina 25cl / Fever Tree 25cl	4,80
Perrier 33cl, Schweppes 25cl	4,80
Vittel 25cl	4,40
Milkshake 35cl	6,00
Red Bull 25cl	5,00
Supplément sirop	0,40
EAUX MINÉRALES 50cl 100cl UNIQUEMENT EN RESTAURATION	
Vittel, Perrier fines bulles	4,50 5,50

BIÈRES

PRESSION 25cl 50cl	
Krombacher 4,8°	4,20 7,80
1664 5,5°	4,40 8,20
Grimbergen Blonde 6,7°	4,80 8,80
Grimbergen Blanche 6°	4,80 8,80
Alaryk Blonde artisanale 6°	4,80 8,80 100% BIO
IPA Castor artisanale 6°	4,80 8,80
Supplément picon 2cl 1,00 4cl 2,00	
Supplément sirop 2cl 0,40 4cl 0,80	
BOUTEILLES	
Heineken 5° 33cl <i>PAYS BAS</i>	5,50
Desperados 5,9° 33cl <i>FRANCE</i>	6,00
Corona 4,5° 35,5cl <i>MEXIQUE</i>	6,00
Duvel 8,5° 33cl <i>BELGIQUE</i>	6,50
Guinness 7,5° 33cl <i>IRLANDE</i>	6,50
Heineken 00 sans alcool 25cl	5,00
Kriek 3,5° 37,5cl <i>FRANCE</i>	7,50

BOISSONS CHAUDES

Espresso Florio, Noisette	2,50
Espresso BIO , Déca BIO	2,70 100% BIO
Double espresso	5,00
Café crème	4,60
Chocolat chaud BIO à l'ancienne	4,50
Lait BIO chaud vanille ou miel BIO	4,40
Mokaccino BIO Café, chocolat, mousse de lait	5,90 100% BIO
Cappuccino BIO	5,50 100% BIO
Chocolat BIO ou Café BIO viennois	5,90
Grog au rhum	6,90
Irish coffee au Jameson	10,00
Vin chaud à la cannelle	5,50
Croissant 1,70 / Tartine BIO	1,40
Confiture BIO ou Miel BIO	0,50 100% BIO
THÉS MARIAGE FRÈRES 4,50	
Thés noirs Thé de Ceylan, Marco Polo, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya	
Thés verts Thé sur le Nil, Jasmin Mandarin, Fuji-Yama	
Les autres thés Thé Casablanca à la menthe, Thé Rouge Bourbon sans théine	
Tisanes BIO 4,50 100% BIO Verveine, Tilleul, Menthe-Poivrée, Verveine-Menthe	
Supplément Pot de lait BIO	0,30

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 10€

Pas de café simple après 21h, sauf restauration.

Cocktails 8€90

Mojitos

À base de rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, soda

- Classique
- Fruits rouges
- Mangue et passion
- Gingembre et Ginger beer

Mules

À base de ginger beer, citron pressé et citron vert

- Moscow Vodka
- London Gin
- Cuban Rhum

Spritz

À base de mousseux et soda

- Apérol
- Saint-Germain (+2€)
- Italien campari, martini rouge et dry
- Passoa
- Italicus Spritz (+2€)

Champagne (+2€)

Long drink au champagne

- Mojito Royal
- Caïpirinha Royal
- Rossini avec purée de fruits rouges
- French75 Gin, citron pressé bio, sucre de canne

LES CLASSIQUES

rhum

Piña Colada / Cuba Libre / Daïquiri / Planteur / Ti Punch

vodka

Cosmopolitan / Sex on the beach / Bloody Mary / Blue Lagon

tequila

Margarita / Tequila Sunrise

LES AUTRES

Caïpirinha / Gin Fizz / Long Island Ice Tea / Manhattan

LES SANS ALCOOL

6€50

100% Bio

Le Félicie Jus d'orange **BIO**, jus de pomme **BIO**, jus de cranberry **BIO**

Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, limonade **BIO**

Apple Mojito Menthe fraîche, jus de pomme **BIO**, citron vert

Virgin Colada Jus d'ananas **BIO**, crème de coco

Aqua Lemon Citron vert, citron pressé **BIO**, ginger beer **BIO**

Alcools 4cl

RHUM

Rhum Blanc	7,00
Diplomatico 12 ans / Havana 7 ans	9,00
Fair Belize xo BIO	10,00
Dictador 20 ans	12,00

GIN

Gin	7,00
Bombay Sapphire	8,00
Hendrick's, Mare, Nordes	8,50
Drouin, Generous BIO	8,50
Illusionist BIO	12,00

VODKA

Vodka	7,00
Grey Goose	10,00
Belvedere	10,00

TEQUILA











Tequila	7,00
Jose Cuervo Gold	7,50

WHISKIES

J&B	7,00
Jack Daniel's, Jameson	9,00
Chivas 12 ans	9,00
Nikka, Aberlour 10 ans	10,00
Oban 14 ans	10,50
Lagavulin 16 ans	13,00
Knockando 18ans, Glenlivet 18ans	14,00

Accompagnement Soda 25cl	2,50
Accompagnement Red Bull 25cl	3,50
Accompagnement Fever-Tree 25cl	3,00

Vins Rouges

	VERRE 14cl	VERRE 25cl	PICHET 50cl	BTLE 75cl
BORDELAIS				
Bordeaux AOP Château Giraud 	5,50	9,00	17,50	25,50
Haut-Médoc AOP Château Le Bourdieu Vertheuil, Cru Bourgeois	7,00	11,50	22,00	32,00
Saint-Emilion Grand cru AOP Clos Petit Corbin	8,70	15,50	29,00	43,00
Pessac-Léognan AOP Château Haut Vigneau				46,00
Saint-Estèphe AOP Château Beau site Haut Vignoble				47,00
Saint-Julien AOP Second vin, Duluc de Branaire-Ducru				63,00
Margaux AOP Château Paveil de Luze - Cru Bourgeois				65,00
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons 	5,00	8,00	15,70	23,50
Crozes Hermitage AOP Domaine de la Ville Rouge 	7,00	11,50	22,00	32,00
Saint-Joseph AOP Marcilly				44,00
Châteauneuf-du-Pape AOP Les Granières de la Nerthe 				57,00
Côte Rôtie AOP E. Guigal - Brune et Blonde				84,00
GRAND SUD				
Merlot IGP Pays d'Oc Vigne Antique	4,20	7,00	13,50	20,00
Syrah IGP Pays d'Oc Coccinelles 	5,00	8,00	15,70	23,50
Bergerac AOP Si J'avais un Tel Nez  	5,50	9,00	17,50	25,50
VALLÉE DE LA LOIRE				
Saumur AOP Château Fouquet 	6,00	10,00	19,00	28,00
Sancerre AOP Domaine Girard				30,00
BEAUJOLAIS				
Côte de Brouilly IGP Domaine Mathon	4,20	7,00	13,60	
Brouilly AOP Domaine Lafond				28,00
BOURGOGNE				
Bourgogne AOC Pinot noir, Simonnet-Febvre	7,50	12,50	24,00	34,50
Mercurey 1 ^{er} Cru AOP Clos des Myglands				65,00
Beaune 1 ^{er} Cru AOP Domaine Chanson - Champimonts				75,00
Aloxe-Corton AOP Maison Louis Latour				84,00
Gevrey-Chambertin AOP Frédéric Magnien - Vieilles Vignes 				87,00
Chambolle-Musigny AOP Frédéric Magnien 				92,00
Vosne-Romanée AOP Frédéric Magnien - Vieilles Vignes				105,00
VIN DU MONDE				
Chilien, Cabernet Sauvignon Mapu Reserva	5,00	8,00	15,70	23,50

 Vin biologique  Sans sulfites ajoutés

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 10€

Vins Blancs

	VERRE 14cl	VERRE 25cl	PICHET 50cl	BTLE 75cl
VALLÉE DE LA LOIRE				
Sancerre AOP Domaine Girard	6,00	10,00	19,00	28,00
Pouilly Fumé AOP Marc Dechamps	7,00	11,50	22,00	32,00
GRAND SUD				
Chardonnay IGP Pays d'Oc Vigne Antique	4,20	7,00	13,60	20,00
Sauvignon IGP de l'Hérault Domaine de Petit Roubié 	5,00	8,00	15,70	23,00
Monbazillac AOP Château Beautrand - Vieilles Vignes	6,00	10,00	19,00	28,00
Vin de France - Petit Fantet d'Hippolyte  				30,00
BOURGOGNE				
Petit Chablis AOP	6,50	11,00	20,00	30,00
Chablis 1 ^{er} Cru AOP Fourchaume, Simonnet-Febvre 				56,00
Meursault AOC Vincent Girardin - Vieilles Vignes				98,00
ALSACE				
Alsace AOC Riesling, Hans Schaeffer	5,00	8,00	15,70	23,00
Alsace AOC Gewurztraminer, Christophe Mittnacht 				39,00

Vins Rosés

IGP Pays d'Oc Cinsault Vigne Antique	4,20	7,00	13,60	20,00
IGP Méditerranée Estoublon La Réserve 	5,50	9,00	17,50	25,50
Côtes de Provence AOP "M" de Minuty	6,50	11,00	20,00	30,00
Côtes de Provence AOP Domaine Cristia 	7,00	11,50	22,00	32,00

Champagnes brut

Haton	<u>Coupe 10cl</u> 8,50	50,00
Haton Blanc de Blancs		65,00
Ruinart Brut		85,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs		120,00
Dom Pérignon		290,00

À PARTAGER



Ardoise de charcuterie Rillettes de porc, jambon supérieur, jambon de pays, rosette, terrine, chorizo	15,00
Ardoise de 5 fromages au choix Camembert, Saint-Nectaire, Sainte-Maure de Touraine, Cantal entre-deux, Gouda à la truffe	16,90
Ardoise mixte	18,00
Assiette de nems au poulet (x8) menthe fraîche, salade	14,50
Croque Monsieur apéro, frites maison	11,50
Assortiment de tartinable tarama à la truffe, houmous BIO , guacamole BIO , toasts BIO	15,50
Panier de tapas wings de poulet x2, stick de mozzarella x2, onions rings x2, crevettes panées x2	14,50

ENTRÉES

	Œufs BIO mayonnaise	6,00
100% BIO	Assiette de crudités BIO	6,00
100% BIO	Soupe à l'oignon BIO , pain BIO , emmental gratiné BIO	8,50
100% BIO	Salade de choux BIO à l'orange BIO , graines de courges torrifiées, copeaux de chocolat BIO , vinaigrette BIO	9,00
100% BIO	Toasts BIO de guacamole BIO , salade BIO et crudités BIO	11,00
	Supplément tartare de saumon écossais Label Rouge et saumon fumé (+6,0)	
	Terrine "maison" et rosette, cornichons	8,00
100% BIO	Mozzarella di bufala campana AOP BIO , antipasti BIO	11,50
	Saumon fumé, crème fraîche à l'aneth, toasts BIO	13,90
	Foie gras de canard au cognac, les 50gr 9,50 / les 100gr 17,90 échalotes confites, toasts BIO	
	Escargots au beurre persillé et à l'ail les 6 9,50 / les 12 17,00	

SALADES GOURMANDES

100% BIO	Poke végétalien Quinoa BIO , choux BIO à l'orange BIO , antipasti BIO , tomates BIO , crudités BIO , noix de cajou BIO , graines de courges torrifiées BIO et tournesol BIO , vinaigrette BIO	14,00
	Aveyronnaise Jambon de pays, chips de poitrine fumée, œuf BIO , pommes grenaille BIO , Cantal au lait cru, salade BIO , tomate BIO , crudités BIO	14,50
	Poulette Blanc de poulet rôti BIO , houmous BIO , poivrons, tomate BIO , tuile et copeaux de Parmesan, crudités BIO	14,90
	Italienne Mozzarella di bufala campana AOP BIO , antipasti BIO , olives, tuile et copeaux de Parmesan, tomate BIO , salade BIO , crudités BIO , pistou	15,50
	Chèvre aux 2 saumons Toast BIO de chèvre fermier au saumon écossais Label Rouge, tartare de saumon écossais Label Rouge, saumon fumé, salade BIO , tomate BIO , crudités BIO	16,50
	Thaï Emincé de bœuf Angus, poivrons, carottes BIO , choux chinois, pousses de soja, coriandre, tomates BIO , salade BIO , graines de sésame, noix de cajou BIO , sauce Thai	16,50
	Poke de la mer riz Basmati BIO , saumon fumé, tartare de saumon écossais Label Rouge, crudités BIO , tomates BIO , salade BIO , graines de tournesol BIO , tarama de truffe	16,50

PÂTES

100% BIO	Lasagne BIO aux légumes BIO , salade BIO	14,50
	Fusilli BIO à la crème de Parmesan, copeaux de Gouda à la truffe	15,00
	Fusilli BIO aux 2 saumons	16,00
	Tartare de saumon écossais Label Rouge, saumon fumé, crème d'aneth	
	Fusilli BIO au poulet sauce Provençale	15,00

Certains plats peuvent contenir des ingrédients allergènes

NOS VIANDES

Filet de poulet à la provençale, ratatouille BIO et riz basmati BIO	15,00
Saucisse au couteau et son aligot	15,00
Carpaccio de bœuf de Salers aux câpres, copeaux de Cantal, pistou, frites maison, salade BIO	15,00
Cuisse de canard confite par nos soins et son aligot	17,00
Magret de canard du Périgord IGP	17,00
sauce à l'orange et miel, wok de légumes BIO	23,50
	1/2 MAGRET 17,00 MAGRET ENTIER 23,50
Bavette d'Aloyau Angus (±220g) aux échalotes confites, frites maison et salade BIO	16,90
Entrecôte Salers (±300g), sauce béarnaise, gratin dauphinois et salade BIO	23,50
Andouillette AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison et salade BIO	17,50
Filet de bœuf (±200g), sauce poivre, gratin dauphinois et haricots verts frais	24,50
<hr/>	
Assiette de frites maison	5,50

TARTARES "SALERS" HACHÉS MINUTE

	200g	400g
Classique Oignons, câpres, cornichons, persil, pommes grenaille BIO et salade BIO	15,50	20,50
Italien Tomates BIO , olives, Parmesan, oignons, câpres, cornichons, persil, pommes grenaille BIO et salade BIO	16,50	22,50
Périgord Foie gras au cognac, Cantal, oignons, câpres, cornichons, persil, pommes grenaille BIO et salade BIO	18,50	25,50

BURGERS "SALERS"

GARNIS FRITES MAISON ET SALADE **BIO**

Cheeseburger Félicie Cantal, tomates BIO , échalotes confites, sauce burger maison	15,90
Double Cheeseburger (±400g de viande)	22,00
Supplément bacon grillé ou Cantal ou chorizo grillé	1,50
Végétarien Mozzarella, steak de légumes BIO , tomates BIO , sauce burger maison	14,90

POISSONS

Pavé de saumon écossais Label Rouge, pistou ratatouille BIO et riz basmati BIO	18,00
Tartare de saumon écossais Label Rouge à l'aneth, frites maison et salade BIO	18,00
Tentacules de poulpe grillées à la Provençale, wok de légumes BIO et haricots verts	21,00
	-


Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 15€

SNACKS

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE **BIO**

Croque Monsieur Pain BIO , jambon supérieur, Emmental	11,50
Croque Madame Pain BIO , Jambon supérieur, Emmental, œuf au plat BIO	13,00
Croque Provençal Pain BIO , jambon supérieur, tomates BIO , légumes BIO , Mozzarella	13,50
Omelette aux œufs BIO nature	11,00
Omelette aux œufs BIO jambon supérieur ou Emmental	12,00
Omelette aux œufs BIO mixte (jambon supérieur et Emmental)	13,00

À PARTAGER



Ardoise de charcuterie Rillettes de porc, jambon supérieur, jambon de pays, rosette, terrine, chorizo	15,00
Ardoise de 5 fromages au choix Camembert, Saint-Nectaire, Sainte-Maure de Touraine, Cantal entre-deux, Gouda à la truffe	16,90
Ardoise mixte	18,00
Assiette de nems au poulet (x8) menthe fraîche, salade	14,50
Croque Monsieur apéro , frites maison	11,50
Assortiment de tartinable tarama à la truffe, houmous BIO , guacamole BIO , toasts BIO	15,50
Panier de tapas wings de poulet x2, stick de mozzarella x2, onions rings x2, crevettes panées x2	14,50

FROMAGES

Camembert	6,50	Bûche de chèvre frais	6,00
Cantal entre-deux au lait cru	6,50	Gouda à la truffe	6,50
Ste-Maure de Touraine au lait cru	6,50	Planche de 2 fromages	9,50
St-Nectaire fermier au lait cru	6,50	Ardoise de 5 fromages	16,90

DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31	7,00
Limoncello BIO , Baileys, Amaretto BIO	8,00
Cognac V.S, Calvados V.S, Armagnac V.S	8,00
Poire, Framboise, Mirabelle, Grand Marnier	8,00
Vieille Prune de Souillac	10,00
Cognac VSOP, Calvados VSOP, Armagnac 6 ans	9,00
Cognac X.0, Calvados 15 ans, Bas Armagnac 12 ans	14,00

Certains plats peuvent contenir des ingrédients allergènes

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 10€

DESSERTS

Assortiment de 3 petits desserts	6,50
Tarte Tatin aux pommes BIO et son pot de crème fraîche	7,40
Tiramisu poire BIO et chocolat BIO	7,40
100% BIO Mousse au chocolat BIO	6,50
Fromage blanc BIO Coulis de fruits rouges, miel BIO ou nature	5,50
Fromage blanc BIO aux granolas maison	7,00
100% BIO Salade de fruits BIO frais	6,50
Cheesecake au citron BIO et spéculoos	7,40
Moelleux au chocolat BIO et sa boule de glace vanille, chantilly	9,40
Crème Brulée aux œufs BIO	7,00
Café gourmand	9,00
Supplément boule de glace	3,50

CRÊPES **BIO** MAISON

100% BIO Au sucre BIO	5,50
100% BIO Au citron BIO	6,00
Au Nutella	7,00
100% BIO Au chocolat BIO	6,50
Flambées au Grand Marnier	9,00
Au Nutella et banane BIO	8,90

GLACES & SORBETS

GLACES: Vanille, café, chocolat, caramel au beurre salé, pistache

SORBETS: Citron, cassis, fraises

PEDONE

Glace artisanale
depuis 1959

Coupe 2 boules <i>2 scoops</i> 6,00 / Coupe 3 boules <i>3 scoop</i> 8,50	
Vacherin d'été Meringue, glace vanille et sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes grillées	9,00
Dame Blanche 2 boules de glace vanille, chocolat chaud BIO , chantilly et amandes grillées	8,50
Café Liégeois 2 boules de glace cafés, sauce café, chantilly et amandes grillées	8,50
Chocolat Liégeois 2 boules de glace chocolat, chocolat chaud BIO , chantilly et amandes grillées	8,50
Coupe du Vigneron 2 boules de sorbets Cassis et crème de cassis (2cl)	9,00
Coupe Colonel 2 boules de sorbets citron et vodka (2cl)	9,00
Profiteroles au chocolat chaud BIO chantilly et amandes grillées	10,50
Melba de saison (nous consulter)	12,50
Banana Split glaces vanille, fraise et chocolat, banane fruit, sauce chocolat BIO , chantilly et amandes grillées	12,50
Supplément chocolat chaud BIO , chantilly ou amandes grillées	1,50

Formule Déjeuner

Sauf week-end et jour fériés jusqu'à 15h30

MIDI EXPRESS 17€

Entrée + Plat + Café ou Plat + Dessert + Café*

FORMULE COMPLÈTE 21€

Entrée + Plat + Dessert + Café*

Entrées au choix

Entrée du jour avec* ou Œuf **BIO** mayonnaise
ou Guacamole **BIO** ou Houmous **BIO**
ou Salade de choux **BIO** à l'orange **BIO** et copeaux de chocolat **BIO**
ou Assiette de crudités **BIO** ou Planchette de terrine et rosette

Plats au choix

Suggestions avec* ou Saucisse au couteau et son aligot
ou Filet de poulet à la provençale, ratatouille **BIO** et riz basmati **BIO**,
ou Carpaccio de bœuf de salers aux câpres et cantal
frites maison et salade **BIO**
ou Fusili **BIO** à la crème de parmesan ou Fusilli **BIO** au poulet sauce provençale

Desserts au choix

Fromage blanc **BIO** nature ou coulis de fruits rouges ou granolas Maison
ou Salade de fruits frais **BIO**
ou Crêpes au sucre **BIO** ou citron **BIO** ou chocolat **BIO**
ou Tarte Tatin aux pommes **BIO** ou Mousse au chocolat **BIO**
ou Assortiment de 3 mini desserts
ou Tiramisu poire **BIO** et chocolat **BIO**
ou Félicheescake revisité au citron **BIO** et spéculoos

Supplément cappuccino, café crème, chocolat, thé +1€

MENU ENFANT 12€

(-12ANS)

Boisson au choix 25 cl

Limonade **BIO**, Coca, Jus de fruits **BIO**, Eau minérale
Thé glacé maison nature ou pêche **BIO**

+ 1 Plat au choix

Filet de poulet, Jambon supérieur, Steak haché de Salers
avec frites "maison", Fusilli **BIO** ou Légumes **BIO**

+ 1 Dessert au choix

1 Boule de glace ou Crêpe **BIO** au choix ou Compote de pommes **BIO**,
Fromage blanc **BIO**

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 10€

Formules Petit-Déjeuner

Jusqu'à 11h30

EXPRESS 8€50

1 Boisson chaude au choix + 1 Croissant

(double café, café au lait **BIO**, thé Mariage Frères ou chocolat chaud **BIO**)
(+1€ pour cappuccino ou mokaccino)

+ 1 Jus 14cl d'orange pressée **BIO ou Détox du moment **BIO** 14cl**

+ 1 Croissant + 1 Tartine de pain **BIO et confiture **BIO****

ANGLAISE 12€50

1 Boisson chaude au choix + 1 Croissant

(double café, café au lait **BIO**, thé Mariage Frères ou chocolat chaud **BIO**)
(+1€ pour cappuccino ou mokaccino)

+ 1 Jus 14cl d'orange pressée **BIO ou Détox du moment **BIO** 14cl**

+ 1 Croissant + 1 Tartine de pain **BIO et confiture **BIO****

+ Œufs **BIO brouillés, au plat ou omelette,
avec ou sans poitrine de porc grillée**



Le Brunch Détox de Félicie

Uniquement le dimanche et jours fériés

23€

1 Boisson chaude au choix

(double café, café au lait **BIO**, thé Mariage Frères ou chocolat chaud **BIO**)
(+1€ pour cappuccino ou mokaccino)

+

+ 1 Jus 14cl d'orange pressée **BIO ou Détox du moment **BIO** 14cl**

+

+ 1 croissant + Tartine de pain **BIO beurrée et confiture **BIO****

+ 2 Mini desserts

+

Œufs **BIO brouillés**

poitrine de porc grillée, pommes grenailles **BIO, salade **BIO**, fruits frais **BIO****

+

**Tartare cru de Salers préparé ou Filets de poulet grillés
ou Steak végétarien **BIO** (à base de quinoa **BIO** et betterave **BIO**)**

ou Tartare de saumon à l'aneth +2€50



ACCÈS WI-FI

174, AVENUE DU MAINE - 75014 PARIS

01 45 41 05 75

instagram  felicieparis14

facebook  felicie

05/2022 - MagentaColor