



BRUNCH LUNCH DINNER

POPOTE BISTROT

MENU

Salades

CÉSAR - 16€

Poulet, œuf mollet, tomates datterino, copeaux de parmesan, laitue romaine et sauce césar
Chicken, poached egg, cherry tomatoes, shaved parmesan, romaine lettuce with cesar sauce

POKÉ - 16€

Saumon fumé, carotte, avocat, fromage Philadelphia, radis, concombre, jeunes pousses d'épinards, graines de sésame, pousses germées, vinaigrette de sauce soja salée et sésame
Smoked salmon, carrot, avocado, Philadelphia cheese, radish, cucumber, spinach leaves, sesame seeds, sprouted sprouts with salted soy sauce and sesame dressing

GRECQUE - 16€

Feta AOP, poivrons, concombre, tomates datterino, oignons rouges, olives noires, origan et mesclun niçois
Feta, peppers, cucumber, cherry tomatoes, red onions, black olives, oregano and a mix of provencal salad greens

BURRATA - 14€

Burrata pugliese 125g, tomate datterino, pesto maison et mesclun niçois
Italian burrata, cherry tomatoes, homemade pesto and mix of provencal salad greens

BRUNCH 9h-15h 9am to 3pm

'Popote Brunch' 22€

BOISSONS CHAUDES AUX CHOIX
Café, cappuccino, chocolat chaud ou thé
ORANGE PRESSÉ
2 ŒUFS BROUILLÉS
AVOCADO TOASTS AVEC BACON
OU SAUMON FUMÉ ET SALADE
3 PANCAKES TOPPINGS CLASSIQUE AU CHOIX :
Nutella, chocolat maison, chocolat blanc, sirop d'érable
Choice of hot drinks:
Espresso, cappuccino, hot chocolate or tea
Fresh orange juice
2 scrambled eggs
Avocado toasts with bacon
or smoked salmon served with salad
3 pancakes with a choice of our classic toppings:
Nutella, homemade chocolate, white chocolate, maple syrup

'Riviera Brunch' 35€

BOISSON CHAUDE AU CHOIX
Café, cappuccino, chocolat chaud ou thé
FRUIT PRESSÉ
MIMOSA OU COUPE DE PROSECCO
ŒUF À LA COQUE TRUFFÉE
OU BROUILLADE TRUFFÉE
AVOCADO TOAST AVEC SAUMON FUMÉ
OU CROQUE TRUFFE
BRIOCHE PERDUE AVEC AU CHOIX
douce de lecce
ou sauce pistache-chocolat
ou sucre cannelle chocolat
Choice of hot drinks:
Espresso, cappuccino, hot chocolate or tea
Fresh orange juice
Mimosa or glass of prosecco
2 truffled soft-boiled
or scrambled eggs
Avocado toast with smoked salmon
or truffled croque
French toast with
douce de lecce or pistachio and
chocolate sauce or sugar cinnamon
and chocolate

TAPAS

CAVIAR D'AUBERGINE - 9€

et ses croûtons
Aubergine caviar and bread croutons

TAPENADE MAISON - 7€

olives vertes et ses croûtons
Homemade green olive tapenade with bread croutons

GUACAMOLE MAISON - 8€

ET SES TORTILLAS
Homemade avocado guacamole with tortilla crisps

HOUMOUS MAISON - 8€

et son pain pita
Homemade chickpea houmous with pita bread

LE TRIO HOUMOUS - 12€

houmous classique maison, houmous de betterave et houmous d'avocats et pain pita
Le trio - chickpea houmous, beetroot houmous and avocado houmous with pita bread

NOTRE CAMEMBERT RÔTI - 12€

au miel de fleurs, fruits secs et pain de campagne
Honey roasted camembert with dried fruits and farmhouse bread

PLATEAU DE FROMAGE AOP - 18€

Platter of French cheeses

PLATEAU DE CHARCUTERIE AOP - 18€

Platter of cold cut meats

PLATEAU MIXTE - 22€

Fromage et charcuterie
Mixed plater of fresh cheese and cold cut meats



POPOTE EGGS

2 ŒUFS À LA COQUE 6€

OU TRUFFÉS 9€

Goujonnette de pain de campagne et son beurre
2 soft boiled eggs served in their shell or truffled. Served with farmhouse bread and butter

3 ŒUFS AU PLAT OU BROUILLÉS

NATURE 12€

OU TRUFFÉ 15€

Avec saumon fumé ou crispy bacon et jeunes pousses d'épinards
3 fried eggs or scrambled eggs or truffled eggs

ŒUFS BÉNÉDICTE 13,90€

2 œufs mollet sur une tranche de pain avec saumon fumé ou bacon, sauce hollandaise maison, ciboulette et pousse germées.
Eggs benedict. 2 poached eggs served on sliced bread with smoked salmon or bacon, homemade hollandaise sauce, chives and sprouted sprouts

Prix service inclus. Pour toute question concernant les allergies, demandez notre carte allergène.
Service included. For all allergy inquiries, please refer to our allergen menu

NOS CROQUES & toasts

WRAP - 15€

Blanc de poulet, crispy bacon, laitue de romaine, carottes, concombre, ciboulette, crème de moutarde à l'ancienne

Chicken breast, crispy bacon, romaine lettuce, carrots, cucumber, chives, whole grain mustard-based cream

AVOCADO TOAST - 13.90€

Tranche de pain, guacamole maison, avocat, œuf mollet, graines de sésames, pousses germées et mesclun niçois

Sliced bread, homemade avocado guacamole, avocado, poached egg, sesame seeds, sprouted sprouts served with a mix of provencal salad greens

SMOKED SALMON - 16€ & FETA AVOCADO TOAST

Tranche de pain, guacamole maison, avocat, saumon fumé, feta AOP, œuf mollet, graines de sésames, pousses germées et mesclun niçois

Bread, homemade avocado guacamole, smoked salmon, feta, poached egg, sesame seeds, sprouted sprouts served with a mix of provencal salad greens

BURRATA TOAST - 16€

Houmous de betterave, concombre, tomate datterino, radis et burrata Pugliese 125gr

Beetroot houmous, cucumber, cherry tomato and Italian burrata

BIG CROQUE COMTÉ - 14,90€

Tranche de pain, crème de comté, crème de moutarde à l'ancienne, jambon AOP France, comté AOP France, oignons caramélisés, herbes fraîches et mesclun niçois

Sliced bread with Comté cheese based cream and whole grain mustard-based cream, ham, Comté cheese, caramelized onions, fresh herbs and a mix of provencal salad greens

BIG CROQUE TRUFFÉ - 16,90€

Tranche de pain, crème truffée, fricassée de champignons de Paris, jambon AOP France, mozzarella, huile et copeaux de truffe, ciboulette et jeune pousse d'épinard

Sliced bread with truffle cream, white button mushrooms, ham, mozzarella, truffled infused oil, shaved truffle, fresh parsley and spinach leaves

BIG CROQUE VEGGIE - 15,90€

Cheese Philadelphia, aubergine courgettes, fromage de chèvre AOP, miel de fleur

Philadelphia cream cheese, eggplant, zucchini, AOP goat cheese, honey



GALETTES BRETONNES SALÉES

Recettes à base de farine de sarrasin IGP Bretagne minutieusement élaborées par nos soins dans le plus grand respect de la pure tradition bretonne.

These dishes involve using buckwheat flour from Brittany (Protected Geographical Indication) and have been made with great care following the traditional methods from Brittany.

LA COCOTTE 12€

Comté AOP France, jambon AOP et œuf
Comté cheese, ham and fried egg

LA BIQUETTE 14€

Fromage de chèvre AOP France, Comté AOP France, miel de fleurs et noix
Goat cheese, Comté cheese, honey and walnuts

LA POULETTE 16€

Blanc de poulet, comté AOP France, crème de moutarde, fricassé de champignons de Paris et herbes fraîches
Chicken breast, Comté cheese, mustard-based cream, white button mushrooms with fresh herbs

LA DODUE 16€

Saucisse Pérugine, comté AOP France, oignons caramélisés, crème de moutarde à l'ancienne et herbes fraîches
'Perugine' Italian sausage, Comté cheese, caramelized onions, whole grain mustard-based cream and fresh herbs

LA VEGGIE 16€

Aubergines et courgettes, mozzarella, cheese Philadelphia, fricassé de champignons de Paris, oignons cébettes
Aubergines and courgettes, mozzarella, Philadelphia cheese, pan fried white button mushrooms with spring onions

L'ITALIENNE 16€

Mozzarella, Burrata pugliese 125g, tomate datterino, copeaux de parmesan et pesto
Mozzarella, Italian burrata, cherry tomatoes, shaved parmesan and pesto

LA TRUFFÉE 18€

Mozzarella, parmesan 24 mois, éclat de noisettes, fricassée de champignons de Paris, persil frais, ciboulette, huile et copeaux de truffe et crème truffée
Mozzarella, Comté cheese, shaved parmesan, crushed hazelnuts, white button mushrooms, parsley, chives, truffled-infused oil and shaved truffle with truffle cream

LA SMOKED SALMON 16€

Saumon fumé, mozzarella, œuf poché, ciboulette, oignons cébettes et cheese Philadelphia citronnée
Smoked salmon, mozzarella, poached egg, chives, spring onions with Philadelphia cheese and dash of lemon

POPOTE BISTROT

BRUNCH LUNCH DINNER



Popote sucrée

Granola Bowl
Yoghourt, Granola, miel
et fruit frais
Yogurt, granola, fresh
fruits & honey

NOS CRÊPES AU FROMENT IGP FRANCE

GAUFRE Supplément **0,50€**
Waffles supplement

PANCAKES PAR 3 Supplément.... **2€**
Pancakes by 3 supplement

NOS CLASSIQUES

CRÊPE AU SUCRE **4,50€**
Crêpe with white sugar

CRÊPE BEURRE CITRON **4,50€**
Crêpe with butter and lemon

CRÊPE CASSONADE **5€**
ET CITRON
Crêpe with brown sugar and lime

CRÊPE AU NUTELLA **6€**
Crêpe with Nutella

CRÊPE NOCCIOLATA **6€**
Crêpe with nocciolata

CRÊPE AU CHOCOLAT maison.... **6€**
Crêpe with homemade chocolate

CRÊPE AU CHOCOLAT BLANC **6€**
Crêpe with white chocolate

CRÊPE AU CARAMEL **7€**
BEURRE SALÉ
Crêpe with salted butter caramel

CRÊPE AU DUCLE DE LECCE **7€**
Crêpe with dulce de lecce

CRÊPE À LA CRÈME **7€**
DE SPÉCULOOS
Crêpe with speculoos cream

SUPPLÉMENTS

CRÈME CHANTILLY **1€**
Whipped cream supplement

GLACE **2€**
Ice cream supplement

TOPPING au choix..... **2€**
Brisures de spéculoos, éclat de KitKat,
kinder bueno, white kinder bueno,
Smarties, marshmallows, brisure de
biscuits breton, brisure de cookie,
meringue
*Crushed speculoos, crushed kit kat,
white kinder bueno, kinder bueno,
smarties, marshmallows, crushed
Brittany biscuit, crushed cookie,
meringue*

NOS CRÊPES PIMPÉES

LA CITRON MERINGUÉE **11€**
Crème de citron, meringue et brisure
de galets bretons
*Lemon meringue, lemon cream,
meringue and crushed Brittany
biscuits*

L'ORÉO **11€**
Sauce chocolat maison, oreo et
brisure d'oreo
*Homemade chocolate sauce, Oreo and
crushed Oreo*

LA TOBLERONE **12€**
Crème anglaise, sauce chocolat
maison, brisure de cookies, toberlone
*Custard cream, homemade chocolate
sauce, crushed cookies and Toblerone*

LA POMMES ET **10,50€**
SPÉCULOOS
Compote de pomme, crème et éclats
de spéculoos et crème de chantilly
*Apple sauce with crushed and
creamed speculoos and whipped
cream*

LA TOUT CARAMEL **11€**
Caramel au beurre salé, crème
chantilly, amandes caramélisées et
glace caramel
*Salted caramel, whipped cream,
caramelized almonds and caramel ice
cream*

LA FRUITS ROUGES **10,90€**
Purée de fraise, mascarpone,
framboise, myrtilles et amandes
*Strawberry purée, raspberries,
blueberries and almonds*

LA BUENO **11€**
Nocciolata, chocolat blanc maison,
éclat de kit kat, kinder bueno blanc
*Nocciolata, white chocolate, crushed
kit kat, white kinder bueno*

LA PISTACHE **11,90€**
Crème de mascarpone à la pistache,
framboise, pistaches concassées et
sorbet framboise
*Pistachio flavored mascarpone cream,
raspberries, crushed pistachios and
raspberry ice cream*



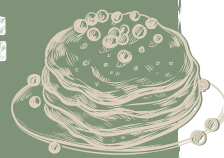
1 BOULE 1 scoop - 3€
2 BOULES 2 scoops - 5,50€

**GLACE : VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT,
CARAMEL BEURRE SALÉ**

*Ice cream: vanilla, strawberry,
chocolate, salted caramel*

SORBET : CITRON, FRAMBOISE
Sorbet: lemon, raspberry

BRIOCHE perdue



LA LECCE **9,90€**
Dulce de lecce et glace vanille
Dulce de lecce and vanilla ice cream

LA CANNELLE **9,90€**
Sucre cannelle et sauce chocolat
maison
*Sugar cinnamon and homemade
chocolate sauce*

GO NUTS **11,90€**
Crème de pistache et chocolat maison,
pistache et noisettes concassées
*Pistachio cream, chocolat, crushed
pistachios and crushed hazelnuts*

PANCAKES façon Popote

LE DUO CHOC - 12€

3 pancakes avec chocolat blanc et
chocolat au lait maison, noisettes
torréfiées, banane, boule de glace à la
vanille et son cornet

*3 pancakes served with white and
homemade chocolate sauce, roasted
hazelnuts, banana vanilla ice cream
and ice cream cone*

LA DULCE - 12€

3 pancakes avec dulce de lecce,
amandes concassées torréfiées, boule
de glace au caramel et son cornet

*3 pancakes served dulce de lecce,
roasted crushed almonds, caramel ice
cream and ice cream cone*

LA PISTACHE TOWER - 12,90€

3 pancakes mascarpone à la pistache,
pistaches concassées, boule de glace à
la pistache et son cornet

*3 pancakes served with pistachio
flavored mascarpone cream and
crushed pistachio, pistachio ice cream
and ice cream cone*

LA BANOFFEE - 10,90€

3 pancakes avec caramel beurre salé,
banane, noix de pécan et glace vanille
*3 pancakes served with salted butter
caramel, banana, pecan nuts and
vanilla ice cream*



Milkshake

7€

Nos glaces et sorbets