

Nos viennoiseries

Croissant nature, Croissant aux amandes

Pain au chocolat (feuilleté ou brioché)

Tranche au lait (nature ou glacée)

Chausson aux pommes, Feuilleté aux poires, Feuilleté au Nutella

Kougloff

Brioche à tête, Brioche aux fruits secs, Brioche au sucre, Brioche aux pépites de chocolat

Pain aux raisins, Roulé aux pépites de chocolat, Roulé aux pépites de chocolat et crème de banane

Croissants fourrés : coco-choco, myrtilles, framboises, crème pâtissière, nutella, crème de marrons, choco-banane

Le salé

Tartelettes : fromage, quiche lorraine, légumes, oignons, poireaux fromage, thon-tomates, saumon-épinards

Pâté Lorrain, Croc Monsieur

Pizzas : Jambon-Champignons-Fromage, Végétarienne, 3 fromages avec lardons forêt noire, Poulet curry

Moricettes : jambon, jambon-cru, rosette, emmental, poulet, thon, poulet curry, cervelas

Bretzels au sel ou Gratiné lardons forêt noire et fromage

Salades simples (tomates et emmental) ou composées (poulet, œuf, italienne, fromagère, césar...)

Sandwichs à la demande (choix de la composition sur place)

Plats du jour fait maison du mardi au vendredi à partir de 11h30

Pâtisserie L.François



« Pâtissier, Chocolatier, glacier »

Place d'Armes – 90000 Belfort

Tel. 09.83.38.78.90

Horaires :

Du mardi au samedi de 7h00 à 19h00

Le dimanche de 7h00 à 12h30

Et tous les premiers dimanches du mois (de mars à décembre)
de 5h00 à 12h30

Sans oublier le salon de thé pour un moment détente

En apéritif ou en entrée

Cakes salé	(8,90 € pièce)
« Olives-jambon, légumes, escargots »	
Salés Moulés	(1,50 € pièce)
« Pizzas, quiches, fromage, légumes, oignon, thon, escargots »	
Salés feuilletés	(36,00 € le kg)
« Saucisses, olives, jambon, fromage, pavot »	
Kouglofs au lard	(30,00 € le kg)
Mini Mauricette garnies	(1,60 € pièce)
« Saumon, thon, poulet, emmental, rosette, jambon cru, jambon cuit »	
Miche surprise (40,00 € pièce, ≈70 toasts, à commander 6 jours avant)	
« Truite fumée, jambon cru, rosette, fromage ail et fines herbes, foie gras »	
Croûtes non garnies	(1, 60 € pièce)
Pâté lorrain	(30,00 € le kg)
Tourte lorraine	(32,00 € le kg)

Nos petits gâteaux

Les classiques : Eclairs et Religieuses : vanille, café ou chocolat

Les tartelettes : Fraises, Framboises, Chocolat et Noix, Citron meringuée
Coup de soleil, Tarte à la part (différente chaque jour), Linzer, Amandine

Les gourmands : Saint Christophe, Torche au Marrons (en saison), Ganache,
Choux à la crème, Paris-Brest, Baba au rhum, Flan pâtissier, Figue, Tropicane,
Millefeuilles, Tarte Noix caramel, Gâteau à la carotte, Moelleux au chocolat
(Certains petits gâteaux peuvent être fait en entremet)

Les entremets

Vacherin : « parfums sur demande »

Fougerollais : « génoise chocolat, crème chantilly chocolat, griottes »

Vaucluse : « génoise, crème légère, framboises »

Choco-Framboises : « génoise chocolat, crème légère chocolat, framboises »

Samba : « biscuit Joconde, mousse aux deux chocolats »

Framboisine : « biscuit Joconde et framboises, mousse framboise »

Réunionnais : « biscuit amandes, crème légère vanille avec un décor de fruits »

Saint Honoré : « choux vanille et crème chantilly (nature ou aux fruits) »

Royal : « biscuit dacquoise, praliné croustillant, mousse chocolat »

Paris-Brest : « pâte à choux, crème chantilly praliné »

St Christophe : « meringue aux amandes, crème praliné »

Tropicane : « Brioche, crème légère chantilly »

Millefeuilles : « Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage »

5,00 € la part

Les douceurs

Réduits sucrés (1,50 € pièce)

Cake citron, Cake marbré, Cake aux fruits, Cake chocolat (8,90 € pièce)

Suisse, Chinois (14,90 € pièce)

Kouglofs sucrés, Brioches Nanterre

Brownies, Cookies, Sablés natures ou aux amandes, Sablés confiture,

Congolais, Tigrés, Sablés italiens...