



PHILIPPE  
TAYAC

PÂTISSERIE

# VIENNOISERIES

**CROISSANT** | 3,20€

**CROISSANT COOKIE** | 7,00€

*Croissant with cookie*

**PAIN AU CHOCOLAT** | 3,50€

**CHOCOSUISSE** | 5,50€

Pâte à viennoiserie, crème pâtissière aux pépites de chocolat, chocolat blond

*Pastry dough, chocolate chips pastry cream, blond chocolate*

**TORSADE CANNELLE** | 4,20€

*Cinnamon twist*

**PAIN AUX RAISINS** | 4,80€

**NY ROLL** | 7,50€

Avec une saveur différente chaque semaine

*With a different flavor every week*

# COOKIES

**COOKIE CLASSIQUE** | 5,00€

*Classic cookie*

**COOKIE TOPPING** | 5,50€

Framboise, Cacahuète, Noisette, Pécan

*Raspberry, peanut, Hazelnut, Pecan*

**COOKIE XL** | 16,00€

Framboise, Cacahuète, Noisette, Pécan - 300g

*Raspberry, peanut, Hazelnut, Pecan*



Végétarien/ Vegetarian



Sans gluten/ gluten free

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.

Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

# PÂTISSERIES

## L'OR NOIR | 18,00€

*Ganache montée vanille de Papouasie, praliné et caramel vanille, biscuit léger, cookie double chocolat*  
*Whipped Papua vanilla ganache, praline and vanilla caramel, soft biscuit, double chocolate cookie biscuit*

## FRAISIER | 13,00€

*Crème légère vanille, fraises, biscuit cuillère, chantilly vanille*  
*Light vanilla cream, strawberries, spoon biscuit, vanilla whipped cream*

## MILLEFEUILLE GIANDUJA NOISETTE | 12,00€

*Crème légère gianduja, noisettes caramélisées, gianduja, chantilly vanille*  
*Light gianduja cream, caramelized hazelnuts, gianduja, vanilla whipped cream*

## TARTE CHOCO | 12,00€

*Caramel fleur de sel, biscuit chocolat, ganache montée Jivara*  
*Salt flower caramel, chocolate biscuit, Jivara whipped ganache*

## TARTE SCRAT | 12,00€

*Pâte sablée et praliné noisette, ganache chocolat au lait, noisettes, caramel vanille*  
*Shortbread pastry and hazelnut praline, milk chocolate ganache, hazelnuts, vanilla caramel*

## TARTE CITRON | 12,00€

*Pâte sablée noisette, citrons confits, crème citron du pays, meringue*  
*Hazelnut shortcrust pastry, candied lemons, local lemon cream, meringue*

## PARIS BREST CACAHUÈTE | 12,00€

*Crème légère cacahuète, praliné cacahuète, cacahuètes caramélisées*  
*Light peanut cream, peanut praline, caramelized peanuts*

## TARTE PISTACHE FRAMBOISE | 12,00€

*Crème d'amande, diplomate pistache, confit framboise*  
*Almond cream, pistachio diplomat, raspberry confit*

## FLAN | 10,00€

*Vanille de papouasie*  
*Papua vanilla*

## PÂTISSERIE DU MOMENT | PASTRY OF THE MOMENT



Végétarien/ Vegetarian



Sans gluten/ gluten free

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.  
Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

# BRUNCH TAYAC

## BRUNCH 39€

### COOKIE AU CHOIX

Cookie classique, framboise, cacahuète, noisette, pécan

### OEUF BÉNÉDICTE OU AVOCADO CHIMICHURRI

### PÂTISSERIE INDIVIDUELLE AU CHOIX

supp Or noir 3€

### BOISSON CHAUDE

Espresso, double espresso, noisette, americano, latte, cappuccino, cappuccino matcha, chocolat chaud, thé et infusion

### JUS DE FRUITS AU CHOIX

Orange, multifruit, pamplemousse, pomme, ananas, citronnade

## BRUNCH CHIC 65€

### COOKIE AU CHOIX

Cookie classique, framboise, cacahuète, noisette, pécan

### OEUF BÉNÉDICTE TRUFFE OU AVOCADO TOAST

### GRANOLA

Yaourt grec, granola maison, fruit frais

### PÂTISSERIE INDIVIDUELLE AU CHOIX

supp Or noir 3€



### BOISSON CHAUDE

Espresso, double espresso, noisette, americano, latte, cappuccino, cappuccino matcha, chocolat chaud, thé et infusion

### JUS DE FRUITS AU CHOIX

Orange, multifruit, pamplemousse, pomme, ananas, citronnade

### COUPE DE CHAMPAGNE BRUT

 Végétarien/ Vegetarian  Sans gluten/ gluten free

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.  
Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

# PHILIPPE TAYAC

## PÂTISSERIE

### **COOKIE MINUTE** | 22,00€

à partager ou pas, glace vanille  
*to share or not, vanilla ice cream*

### **GRANOLA** | 14,00€ ✓ ⊘

Yaourt grec, granola maison, fruit frais  
*Greek yogurt, homemade granola, fresh fruit*

### **OEUF BÉNÉDICTE** | 16,00€

Sauce hollandaise, garniture au choix : saumon fumé ou bacon  
supp truffe +3€

*Egg Benedict, hollandaise sauce, topping of your choice: smoked salmon or bacon  
extra truffle +3€*

### **AVOCADO TOAST** | 18,00€

Pain spécial, avocat, cream cheese, saumon  
*Special bread, avocado, cream cheese, salmon*

### **AVOCADO CHIMICHURRI** | 16,00€ ✓

Pain spécial, avocat, sauce chimichurri  
*Special bread, avocado, chimichurri sauce*

### **NY ROLL VÉGÉ\*** | 16,00€ ✓

Aubergines et tomates rôties, mozzarella, basilic  
*Roasted eggplant, roasted tomatoes, mozzarella, basil*

### **BAGEL SAUMON\*** | 17,00€

Cream cheese, saumon, avocat  
*Cream cheese, salmon, avocado*

\*servi avec pousses d'épinards

*\*served with baby spinach*



Végétarien/ Vegetarian



Sans gluten/ gluten free

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.  
Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

## PLAT FROID

### Vitello Tonnato | 22,00€

Veau cuit à basse température, sauce Tonnata, câpres, croûtons au thym  
*Veal cooked at low temperature, Tonnata sauce, capers, thyme croutons*

### Burrata Toast | 18,00€

Pain spécial, tomates, burrata de pouille  
*Special bread, tomatoes, Puglia burrata*

### Ceviche Thon | 26,00€

Sashimi de thon, mangue, écume au lait de coco, citron vert  
*Tuna Sashimi, mango, coconut milk foam, lime*

### Salade César | 24,00€

Poulet croustillant, salade romaine, parmesan, anchois, œuf, oignon, sauce César, bacon  
*Crispy chicken, romaine salad, parmesan, anchovies, egg, onion, Caesar sauce, bacon*

## PLAT CHAUD

### Tagliolini à la truffe | 32,00€

*Truffle Tagliolini*

### Filet de bœuf\* | 35,00€

Filet de bœuf Chalorais, sauce chimichurri  
*Charolais beef fillet, chimichurri sauce*

### Dos de loup sauce vierge\* | 29,00€

*Sea bass with virgin sauce*

### Burger\* | 28,00€

Bœuf, cheddar, oignon confit, salade romaine, tomate, ketchup maison  
*Beef, cheddar, candied onion, romaine salad, tomato, homemade ketchup*

### \*Garniture au choix parmi notre sélection

*Garnish of your choice from our selection*

### GARNITURES | 6,00€

Frites maison/ *French fries*

Purée de pomme de terre/ *Mashed Potatoes*

Pousses d'épinards poêlées, vinaigrette agrumes/ *Pan-fried spinach, citrus vinaigrette*



Végétarien/ Vegetarian



Sans gluten/ gluten free

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.  
Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

# BOISSONS

## EAU - WATER

**Plate, gazeuse/ Still, sparkling** - 50cl | 6,00€

**Plate, gazeuse/ Still, sparkling** - 1l | 8,00€

## BIÈRE ARTISANALE - ARTISANAL BEER

**Blonde** - 33cl | 9,00€

## SODA

**Coca Cola, Coca Cola Zero** - 33cl | 6,00€

**Sprite, Fuze Tea** - 25cl | 6,00€

**Limonade artisanale/ Artisanal lemonade** - 33cl | 6,00€

## JUS DE FRUITS - JUICES

**Orange** - 25cl | 7,00€

**Multifruit** - 25cl | 7,00€

**Pamplemousse/ Grapefruit** - 25cl | 7,00€

**Pomme/ Apple** - 25cl | 7,00€

**Ananas/ Pineapple** - 25cl | 7,00€

**Citronnade/ Lemonade** - 25cl | 7,00€

## CAFÉ & CHOCOLAT - COFFEE AND CHOCOLATE

**Expresso/ Espresso** | 3,80€

**Double expresso/ Double espresso** | 6,00€

**Noisette/ Hazelnut** | 5,00€

**Americano/ American** | 5,00€

**Latte** | 7,00€

**Cappuccino** | 7,00€

**Cappuccino Matcha** | 7,00€

**Chocolat chaud/ Hot chocolate** | 8,00€

**Café Frappé/ Iced Coffee** | 6,00€

**Latte Frappé/ Iced Latte** | 8,00€

Lait d'avoine et lait d'amande supp +1€ / Oat milk and almond milk extra +1€

## THÉ OU INFUSION - TEA OR INFUSION

**Thé vert Sencha/ Sencha green tea** | 7,00€

**Thé noir Earl Grey/ Earl Gray Black Tea** | 7,00€

**Infusion Rooibos/ Rooibos Infusion** | 7,00€

**Infusion Verveine/ Verbena Infusion** | 7,00€

**Thé glacé/ Iced tea** | 7,00€

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.

Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*

# CHAMPAGNES & VINS

## CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
<b>Alain Navarre</b> Réserve Brut	17€	/
<b>Deutz Classic</b> Brut	21€	95€
<b>Veuve Clicquot</b> Brut	24€	140€
<b>Veuve Clicquot</b> Rosé	28€	160€
<b>Ruinart</b> Brut	/	190€

## VIN ROUGE - RED WINE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>Château de Crémat</b> "Rosiers"   Provence	9€	32€
<b>Maison Delas</b> "Les challey rouge"   Vallée du Rhône	14€	58€
<b>Maison Champy</b> "Savigny les Beaunes 1er Cru Les Vergelesses"   Bourgogne	/	145€

## VIN BLANC - WHITE WINE

<b>Château de Crémat</b> "Roses Blanches"   Provence	9€	32€
<b>Domaine Patrice Moreux</b> "La loge aux Moines Pouilly Fumé"   Loire	12€	62€
<b>Maison Louis Jadot</b> "Meursault"   Bourgogne	/	85€

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

<b>Château de Crémat</b> "Domaine Toasc Bellet"   Provence	9€	28€
<b>Château Minuty</b> "Cuvée M"   Provence	12€	46€
<b>Whispering Angel</b> "Château d'Esclans"   Provence	/	51€

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe.  
Prix affichés en euros, taxes et service compris.

*In case of allergies or intolerances, we invite you to contact our team.  
Prices displayed in euros, taxes and service included.*





# PHILIPPE TAYAC

131 rue d'Antibes  
06400, Cannes

[philippetayac.com](http://philippetayac.com) @philippetayac  
@philippetayacpatisserie