

« **Brunch 29,00 €** »

Viennoiseries
« 3 Assiettes »
Salées et ou Sucrée
1 Boisson* / 1 Jus de Fruits*

« **Brunchy 35,00 €** »

« Brunch + 1 cocktail »

Le Mimosa

Champagne / Cointreau / Jus
d'Orange

Hippie

Ananas / Passion / Hibiscus

* **Boissons :**

Café / Thé / Chocolat /
Capuccino / Café Latté / Café
Frappé (lait ou Crème Fouettée)
/ Café Tonic.

* **Jus de Fruits :**

Orange / Ananas / Pommes
/Pamplemousse



Végétarien



Végan



Gluten Free



Véganisable

BRUNCH

Dimanche 18 Janvier 2026

A PARTIR de 10 H 30 jusqu'à 13 H (Dernier accueil)

Coté Salé :

-Les Ravioles,



Ravioles de Champignons / Bouillon de Curry Rouge / Lait de Coco /
Légumes.

-La Polenta,



Crèmeux de Polenta / Champignons / Châtaigne / Figs / Œuf basse
Température.

-Le Bao,

Pain Cuit Vapeur / Effiloché de Poulet au Soja / Pickles de Chou Rouge /
Mayonnaise Aigre Douce. / Cacahuètes / Oignons Frits.

-Le Chou-Fleur,



Chou-Fleur Rôti aux Epices / Houmous de Pois Chiche / Huile Paprika à
l'Ail.

-Les Pâtes,



Rigatoni à la Crème de Butternut / Copeaux de Parmesan.

-Le Chou de Bruxelles,



Tajine de Chou de Bruxelles / Carottes / Fruits Secs / Semoule.

-Le Chou,



Chou Rôti aux Epices / Crème Ricotta Ail et Herbes.

-Le Saumon,



Saumon Fumé / Boulgour Grillée / Chou Rouge / Féta / Pois Chiche /
Sauce Curry .

-Œuf de Poule Plein Air,



Brouillé Ou Omelette Ou au Plat (2)

-Le Brie,



Pain aux Fruits Secs Grillé / Brie / Crème Mascarpone / Huile de Truffes.

Coté Sucré :

-Le Chou,

Chou Craquelin / Crème Pâtissière à la Cacahuète.

-La Noisette,

Moelleux Noisettes / Topping Noisettes.

-Le Citron,

Tartelette Citron Meringuée.

-La Pavlova,

Pavlova Vanille / Crème et Eclats de Marron / Caramel

-La Carotte,

Cake Carotte / Glaçage au Sucre.

-Le Chocolat,

Tartelette Chocolat / Crème Fouettée.

Les Graines de Chia,



Lait de Coco / Crème Végétale / Graines de Chia / Compotée de Fruits

