

« 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 08 Février 2026

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

Côté Salé :

-Les Ravioles,



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

-Le Poulet,

Pain Toasté / 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 / Sémoule.

-La Patate Douce,



Patate Douce Rôtie / Carotte Rapée / Chou Rouge / Pois Chiche / Pesto / Grenade / Pickles Oignons Rouge / Tahini .

-Le Saumon,

Tataki de Saumon Soja Sésame Citron Vert / « Addictive Cabbage ».

-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.

Côté Sucré :

-Le Chou,

Chou Craquelé / 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

