claire marais
RESTAURANT VÉGÉTAL

BRUNCH
Dimanche 22 Novembre 2026
A PARTIR de 10 H 30 jusqu'à 13 H (Dernier accueil)

Côté Salé

-La Pomme de Terre,
Gratin de pommes de terre et cèpes, crème de champignons, huile d'olive.

-Le Thon rouge,
En tataki, tartare de mangue et tomates, coriandre.

-Le Champignon,
Rôtis, parfumés au paprika fumé, crème de moutarde, pickles d'oignons rouge, pois chiches épicés.

-Le Poulet,
Mijoté au soja, pain toasté, pickles de chou rouge, mayonnaise aigre douce, cacahuètes, oignons frits

-L'Endive,
Rôtie, jus de cuisson crémé, graine de moutarde, poires, noisettes.

-Le Céleri,
Braisé et rôti au miel et moutarde à l'ancienne, salade de lentilles, féta

-La Betterave,
Raviole ouverte de betterave rouge, crème de fromage frais, noisette et pistache, condiment pistache.

-Œuf de Poule Plein Air,
Brouillé Ou Omelette Ou au Plat (2)

Affinés

-Le Brie,
Brie, crème mascarpone, huile de truffes, pain grillé aux fruits secs

Douceurs

-L'Affogato,
Glace vanille, expresso, crumble.

-La Figue,
Crème diplomate, figues rôtie miel, noix, sorbet fruits rouges.

-Le Chou,
Chou craquelin, crème pâtissière à la cacahuète.

-Le Citron,
Comme une tarte citron.

-Le Chocolat,
Crème dessert (base lait de coco) gingembre confit, nougatine

-Les Graines de Chia,
Coco, chia, compotée de fruits.

Menus

« 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 / Grand Marnier / Jus d'orange.
Yogi
Orange / Carotte / Gingembre

* **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