claire marais
RESTAURANT VÉGÉTAL

BRUNCH
Dimanche 08 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 Saumon,
Rôti, purée de potimarron et dès de butternut, pickles de chou rouge, raisin noir, cajou.

-Le Shawarma,
Pain pita (chaud), lamelles de céleris mariné et grillé, patate douce rôties, salade iceberg sauce tahini

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

-Le Quinoa,
Quinoa, chou vert, dates, pois chiche, menthe et vinaigrette sésame.

-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 Citron,
Comme une tarte citron.

-La Poire,
Poêlée, glace coco, crumble spéculoos.

-Le Chocolat,
Crème dessert façon liégois.(base lait de coco)

-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