

**Restaurant
Eco Responsable**

« **Brunch 29,00 €** »

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

« **Brunchy 35,00 €** »

« Brunch + 1 cocktail »

Le Saint Germain

Liqueur Fleurs de Sureau /
Champagne / Citron Pressé.

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 Mars 2026

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

Coté Salé :

-La Topinambour,



Velouté de Topinambour / Poire Rôtie au Balsamique / Huile
Noisette / Chips de Panais.

-Le Poulet,

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

-Le Radis Noir,



Carpaccio de Radis Noir aux Agrumes / Crème Citron / Gelée de
Pamplemousse / Zeste d'oranges / Huile d'Olive.

-Les Pâtes,



Rigatoni / Pesto D'Epinards Crémeux / Amandes Torréfiées /
Copeaux de Parmesan.

-La Pinza,



Pinza / Houmous de Betteraves / Pois Chiche / Tahini / Pickles
Oignons Rouges.

-Le Champignon,



Champignons Poêlés Façon « Stroganov » (Thym, paprika) / Riz /
Œuf Basse Température

-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.

Coté Sucré :

-L'Affogato,



Glace Vanille / Espresso / Crumble Coco.

-La Vanille,

Roulé Génoise Vanille / Crème Mascarpone / Caramel.

-Le Citron,

Tartelette Citron Meringuée.

-La Pavlova,



Pavlova Vanille / Fruit de La Passion / Crumble de Coco

-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

