LE BRUNCH DU TCHANQUÉ

Rooftop BAR RESTAURANT

TOUS LES DIMANCHES
12H-15H



TARIF ADULTE : 42€/PERSONNE
TARIF ENFANT : 10€ DE 4 A 12 ANS
OFFERT DE 0 A 3 ANS
FORFAIT CHAMPAGNE À VOLONTÉ : 30€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

NOTRE BUFFET SALÉ

Côté maritime



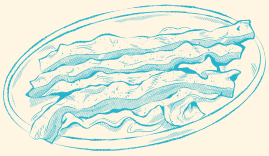
HUITRES FINES N°3 - BASSIN D'ARCACHON
CREVETTE ROSES
TRUITE GRAVLAX
SALADE DE LA MER

Buffet froid



ASSORTIMENTS DE SALADES FRAICHES
OEUFS MAYONNAISE
PLATEAU DE CHARCUTERIES
PLANCHE DE FROMAGES
PINTXOS DU TCHANQUÉ (AVOCAT, SAUMON, PIPERADE)

Buffet chaud



OEUFS BROUILLÉS
POITRINE DE PORC
PENNE TARTUFATA
SAUCISSE BRASSÉE

Plat du Jour

CHAQUE DIMANCHE, DÉCOUVREZ LE PLAT CHAUD DU JOUR SELECTIONNÉ PAR LE CHEF ET SES ACCOMPAGNEMENTS (EN LIBRE SERVICE)

NOTRE BUFFET SUCRÉ

Desserts



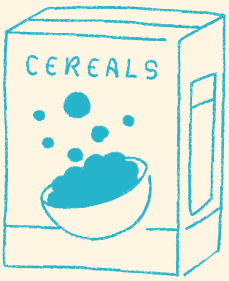
TIRAMISU AU CAFÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA
SALADE DE FRUITS
BAR À YAOURT (TOUT CE QU'IL FAUT POUR VOUS COMPOSER UN BEAU BOL)

Patisseries & Viennoiseries



CROISSANT
CHOCOLATINE
TARTE FINE AUX POMMES
MADELEINE PUR BEURRE
COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
CRÊPES
PANCAKE

Céréales et Laits



MUESLI BAIES DE GOJI ET CRANBERRIES
MUESLI AU CHOCOLAT
CORNFLAKES
LAIT DE VACHE DEMI ÉCRÉMÉ
LAIT D'AMANDE
LAIT D'AVOINE

NOS BOISSONS*

Boissons chaudes



ESPRESSO
ALLONGÉ
CAFÉ AU LAIT
CAPUCCINO
CHOCOLAT CHAUD
THÉ - SELECTION KUSMI TEA

Boissons fraiches



JUS D'ORANGE PUR JUS
JUS DE POMME BIO PUR JUS
JUS A.C.E (ORANGE, POMME, CAROTTE, CITRON)
SMOOTHIE MAISON DU MOMENT
EAU DETOX

DÉCOUVREZ NOS FORFAITS

Champagne à volonté

30€ PAR PERSONNE



2 verres de vin ou 25cl de bière*

10€ PAR PERSONNE

*PARMIS LA SELECTION DE NOTRE CAVISTE. PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BRUNCH OF THE TCHANQUÉ

Rooftop BAR RESTAURANT

EVERY SUNDAY
12H-15H



ADULT PRICE : 42€/GUEST
CHILDREN PRICE : 10€ FROM 4 TO 12 YEARS
FREE FROM 0 TO 3 YEARS
CHAMPAGNE FREE-FLOW PACKAGE : 30€/GUEST

All prices are in euros, inclusive of service. The establishment does not accept cheques.
A LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST.

OUR SAVOURY BUFFET

Sea side



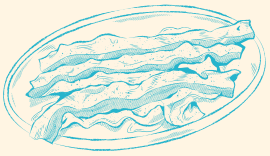
OYSTER FINE N°3 - BASSIN D'ARCACHON
PINK SHRIMPS
TROUT GRAVLAX
SEA SIDE SALAD

Our Cold Buffet



SALAD SELECTION
DEVILED EGGS
CHARCUTERIE BOARD
CHEESE BOARD
OPEN-FACED SANDWICHES

Hot Buffet



SCRUMBLE EGGS
BACON
PENNE RIGATE WITH TRUFFLE SAUCE
TOULOUSE SAUSAGE

Dish of the day

EVERY SUNDAY, DISCOVER THE CHEF'S DISH OF THE DAY,
SERVED WITH A SELECTION OF ACCOMPANIMENTS.
(SELF SERVICE)

OUR SWEET BUFFET

Desserts



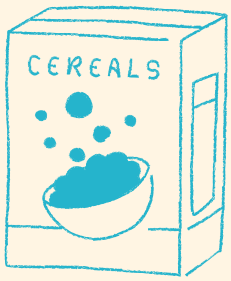
TIRAMISU
CHOCOLATE MOUSSE
PANNA COTTA
FRESH FRUIT SALAD
YOGURT KITCHEN - EVERYTHING YOU NEED TO CREATE YOUR OWN BOWL

Pastries & Viennoiseries



CROISSANT
PAIN AU CHOCOLAT
APPLE PIE
ALL-BUTTER MADELEINE
CHOCOLATE CHIP COOKIES
CRÊPES
PANCAKE

Cereals & Milk



MUESLI WITH GOJI BERRIES & CRANBERRIES
CHOCOLATE MUESLI
CORNFLAKES
HALF-SKIM COW MILK
ALMOND MILK
OAT MILK

DRINKS

Hot Beverages



ESPRESSO
AMERICANO
LATTE
CAPUCCINO
HOT CHOCOLATE
TEA – KUSMI TEA SELECTION

Cold Beverages



100% PURE ORANGE JUICE
100% ORGANIC PURE APPLE JUICE
A.C.E. JUICE (ORANGE, APPLE, CARROT & LEMON)
HOME MADE SMOOTHIE OF THE DAY
DETOX WATER

DISCOVER OUR PACKAGES

Champagne free-flow package :
30€ PER GUEST



2 glass of wine or beer* (25CL)
10€ PER PERSONNE

FROM OUR SOMMELIER'S SELECTION.
ALL PRICES ARE IN EUROS, INCLUSIVE OF SERVICE. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS TO YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.