

LET'S GET THIS
Brunch Started !

Bienvenue dans les BRUNCH FESTIF du restaurant ITZA LA PYRAMIDE,

Tous les dimanches, de 11:30 à 17:00, nous vous proposons de découvrir notre univers au tour d'un évènement festif et culinaire.

39 EUROS

PAR PERSONNE

1 BOISSON CHAUDE ET FROIDE
BUFFET ITZA À VOLONTÉ
1 PLAT À LA CARTE

19 EUROS

PAR ENFANT - 4 à 12 ANS

1 BOISSON CHAUDE ET FROIDE
BUFFET ITZA À VOLONTÉ

Une formule n'est pas valable pour 2 personnes.

Brunch

[BRUHNCH]

• *nom masculin*

C'est ce moment béni où le café rencontre le champagne. C'est l'art de prolonger la grasse matinée avec style, tout en prétendant que c'est un repas équilibré. C'est la version adulte du goûter, avec plus de bulles et moins de biscuits mais aussi l'excuse socialement acceptable pour boire avant midi.

ITZA LA PYRAMIDE.

Boissons chaudes

ESPRESSO	2,50€	THÉ / INFUSION	3,90€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€	MOCHA CAFÉ	5,50€
ALLONGÉ	3,50€	Marshmallow	
CAPUCCINO* Mousse de lait ou viennois	5,20€	MATCHA	4,90€
LATTE MACCHIATO*	5,20€	Lait de coco	

*OPTION VÉGÉTALE :

• Lait d'avoine

• Lait de soja

Boissons froides

THÉ GLACÉ ITZA - 30cl	4,00€
------------------------------	-------

JUS DE FRUITS FRAIS - 30cl	3,50€
-----------------------------------	-------

Jus de pomme / orange / multifruit

EAU AROMATISÉ ITZA - 30cl	1,50€
----------------------------------	-------

Menthe et concombre

PROPOSITION DES BARMANS DU DIMANCHE

HORS FORMULE

Signature SANS ALCOOL

CHOCONUT

Lait, chocolat chaud,
beurre de cacahuète

7€

GINGER BLOOM

Ginger Beer, sirop de violette,
citron, eau pétillante

7€

Signature AVEC ALCOOL

GARDEN PARTY

Gin, confiture de fraise, citron,
concombre, tonic

8€

BAILEY'S MARTINI

Bailey's, sirop de vanille,
espresso, chantilly

8€

Buffet à volonté

COMPRIS DANS LA FORMULE

VIENNOISERIE

ASSORTIMENT DE PAIN

CAKE

COOKIE

SALADE BAR

MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTELETTE DU CHEF

VELOUTÉ DU JOUR

CHARCUTERIE

FROMAGE

CROQUE MONSIEUR

AVOCADO TOAST

SALMON EGG TOAST

RICOTTA TOAST

Plats salés

ŒUFS ET ACCOMPAGNEMENTS

ŒUF BROUILLÉS CRÉMEUX 2, 8* 12€
AU FINES HERBES

ŒUF PARFAIT SUR VELOUTÉ 2, 8* 13€
DE CHAMPIGNONS

OMELETTE NATURE 2* 10€

SUPPLÉMENT FROMAGE
SUPPLÉMENT CHAMPIGNON 1€

SUPPLÉMENT : • Bacon - 1€ • Caviar - 4€ • Saumon fumé - 3,5€

Plats salés

NOS PLATS CHAUDS

CROQUETAS DE AJI DE GALLINA

12€

Béchamel, effiloché de poulet, mayo jalapenos

BUN N ROLL CHICKEN 1, 8*

14€

Brioche feuilletée, poulet frit, bacon, guacamole,
roquette, tomate séchée, oignon frit

SUPPLÉMENT : • Œuf au plat - 2€ • Saumon fumé - 3,5€ • Bacon - 1€

*Allergènes : 1. Gluten 2. Oeuf 3. Poisson 4. Crustacé 5. Arachide 6. Soja 7. Céleri 8. Lait
9. Fruits à coque 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfite 13. Mollusque 14. Lupin

Plats salés

NOS PLATS FROIDS

HUÎTRES PREMIUM CLAIBRE 3 - LE GALL 13* **9€**

De la maison LE GALL - Elevés 3 ans et affinées 1 an
3 pièces - Perle de YUZU

CEVICHE CLASSICO 3*

17€

Poisson blanc, patate douce, coriandre, maïs grillé,
oignon rouge, crème de coco

SUPPLÉMENT :

• Caviar - **4€**