

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.

Boissons chaudes

ESPRESSO	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€
ALLONGÉ	3,50€
CAPUCCINO*	5,20€
Mousse de lait ou viennois	
LATTE MACCHIATO*	5,20€

THÉ / INFUSION	3,90€
MOCHA CAFÉ	5,50€
Marshmallow	
MATCHA	4,90€
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	7€
Lait, chocolat chaud, beurre de cacahuète	
GINGER BLOOM	7€
Ginger Beer, sirop de violette, citron, eau pétillante	

Signature
AVEC ALCOOL

GARDEN PARTY	8€
Gin, confiture de fraise, citron, concombre, tonic	
BAILEY'S MARTINI	8€
Bailey's, sirop de vanille, espresso, chantilly	

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

***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

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 1€
SUPPLÉMENT CHAMPIGNON

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€

***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