



Tout est fait maison !!

Produits provenant de notre ferme ou de nos amis agriculteurs français

Servi le dimanche de 10h30 à 14h00

BRUNCH AUTOMNAL 20€

1 boisson chaude (café, thé, tisane, chocolat chaud maison)

1 verre de la ferme (jus de pomme ou pétillant de fraise)

Œuf brouillé et ses toasts ☼

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)

Tarte ☼ fine aux pommes

Pain ☼ perdu

BRUNCH EN FOLIE AUTOMNAL 29€

1 boisson chaude (café, thé, tisane, chocolat chaud maison)

1 verre de la ferme (jus de pomme ou pétillant de fraise)

Œuf brouillé et ses toasts ☼

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

Tartine ☼ charcuterie et fromage ou tartine ☼ fromage ou quiche ☼ aux légumes (carottes e poireaux)

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)

Tarte ☼ fine aux pommes

Crème brûlée à la sauge

Pain ☼ perdu

BRUNCH ENFANT AUTOMNAL 15€

1 boisson chaude (café, thé, tisane, chocolat chaud maison)

1 verre de la ferme (jus de pomme ou pétillant de fraise)

Œuf brouillé et ses toasts

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature°)

Le petit mot de la patronne Nathalie (aux dires des salariés, mais toujours bien formulé)

A vous de savourer ce repas simple mais très bon et copieux, préparé et servi par une équipe soudée, investie, volontaire toujours prête à avancer et innover. MERCI à Gaël, Mehmed, Mohamadou, ma sœur Corinne, Marie-Pierre, Olivia, mon amie tatie Sandrine, mon ami tonton Cyril, Morgane et à toute l'équipe de la ferme sans qui je n'aurai pas ses bons légumes et fruits (Sébastien, Jean-Luc, Juan, Marie Isabelle, Candice, Ainara, Lucas, Paco, Juan, Serguei) sans oublier mamie Dudu et mon papa.

Allergènes : ☼ lait gluten oeuf