

Le Brunch

Côté Salé



Salade de Lentilles Bio, Légumes d'Hiver & Œuf Poché 16€

Omelette aux Petits Légumes & au Fromage Frais 16€

Quiche aux Oignons, Lardons & Tomates Cerises 16€

Œufs Brouillés à l'huile de Truffe, Champignons Sautés, Sésame Noir & Croûtons Frottés à l'Ail 16€

Tartine BLT (Bacon, Tomate, Laitue), Beans à la Tomate 18€

Œufs Pochés, Hummus Maison, Saumon Fumé & Oignons Pickles sur Tranche de Pain Grillé 18€

Confitures Artisanales, Agr. Raisonnée, « Nos Cousins Conserverie »

Côté Sucré

Granola bowl : Yaourt Bio, Muesli, Miel & Fruits Frais 6.00€

Cake à l'Huile Essentielle de Citron 6.00€

Pancake Sans Gluten au Sirop d'Erable 7.00€

Cake Chocolat Coco 7.00€

ŒUFS & LEGUMES BIOLOGIQUES
100% FRAIS, 100% LOCAL

Formule 24.50€ Plat, Dessert & Boisson Chaude Inclus

Boissons Chaudes

Expresso, Allongé	2€
Double Expresso/ Latte/ Capuccino	4€
Chocolat Chaud (Option Lait de Soja Bio)	4€
Thés (Référez-vous à notre Carte des Thés)	4.50€

Boissons Fraîches

Thé Froid May Tea	3.50€
Pur Jus d'Ananas ou de Fraise	3.50€
Jus d'Orange Pressé	4€
Jus Bio L'Ode Datte & Mangue	6.50€
Jus Bio l'Ode Datte & Menthe	6.50€
Nectar 100% Bio Maison Benetti	5.50€
Pêche/ Poire/ Abricot	
Eau Plate Thonon/ Eau Gazeuse Vals	4€

Cocktails

Aperol Spritz	6.50€
Kir Ardéchois	4.50€
Strawberry Fizz, Jus de Fraise, Mousseux	8€
Cranberry Fizz, Jus de Grenade, Mousseux	8€
Mimosa	8€