



Le Brunch

Le dimanche de 11h30 à 14h30

Côté Salé

- 1- Diot de Savoie Grillé, Œufs Brouillés & Pommes au Four 16€
- 2- Polenta aux Gésiers de Canard Confits & Œuf Bio Poché 16€
- 3- Omelette au Cœur de Savoie, Persil, Ail & Pommes de Terre 14€
- 4- Assiette de Fromages 11€
- 5- Œufs Brouillés à l'huile de Truffe, Champignons Sautés, Sésame Noir & Croûtons Frottés à l'Ail 16€
- 6- Œufs au Plat, Bacon Grillé, Beans & Pommes de Terre Sautées 16€

Chaque plat est accompagné de Pain, Beurre, Miel & Confitures Artisanales.

Côté Sucré

Granola bowl : Yaourt Grec, Muesli, Fruits Rouges & Fruits à Coques 6€
Cake aux Noisettes & Sauce Anglaise 6€
Crème de Marron, Speculoos & Poires Pochées 7€
Salade de Fruits Frais 5€

24.50€ Plat Salé, Dessert, Boisson Chaude & Boisson Fraîche

Incluses

Supp+2€ Jus d'Orange Pressé

100% FRAIS, 100% FAIT-MAISON

Boissons Chaudes

Expresso, Allongé 2€
Double Expresso/ Latte/ Capuccino 4€
Chocolat Chaud (Option Lait de Soja Bio) 4€
Iced Coffee 5€
Thés (Référez-vous à notre Carte des Thés) 4.50€

Boissons Fraîches

Sirops 2.80€
Jus d'Ananas/ Grenade/ Pomme/ Abricot/ Fraise 3.20€
Jus d'Orange Pressé Bio 4€
Jus de Pommes Bio à l'Extracteur 5€
Eau Plate Thonon/ Eau Gazeuse Vals

Cocktails

Aperol Spritz	6.50€
Chai Tea Fizz, Sirop Chai Maison, Gin, Citron, Eau Pétillante	8€
Cranberry Fizz, Jus de Grenade, Mousseux	8€
Mimosa	8€