



# BRUNCH DE PRINTEMPS



SAMEDI ET DIMANCHE  
10H - 15H

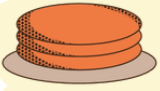


1 MENU  
PAR PERSONNE

## NOS FORMULES


PAS DE COFFEE SHOP  
PENDANT LE BRUNCH

### LE PETIT BRUNCH:



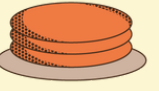
1 PLAT SUCRÉ

+




1 VERRE DE  
BOISSON FRAICHE

= 14€



1 PLAT SALÉ

+



1 VERRE DE  
BOISSON FRAICHE

= 17€



OPTION BOISSON  
CHAUDE À VOLONTÉ + 3,5€  
(CAFÉ FILTRE, THÉ  
OU CHOCOLAT CHAUD)

### LE GROS BRUNCH:



1 PLAT SALÉ

+



1 PLAT SUCRÉ

+



1 VERRE DE  
BOISSON FRAICHE

+



BOISSON CHAUDE À  
VOLONTÉ

= 24,5€

(CAFÉ FILTRE, THÉ  
OU CHOCOLAT CHAUD)

## LES PLATS SALÉS

**PAIN PERDU SALÉ:**  
TRANCHE DE PAIN AU LEVAIN BIO "PÉRDUE" À L'AIL ET À LA MUSCADE, CHEDDAR, OEUF AU PLAT, PASTRAMI ET MAYONNAISE MOUTARDÉE AU PIMENT D'ESPELETTE (OPTION VG: "JAMBON" VÉGÉTAL)

**PANCAKES EGGS AND BACON:**  
3 PANCAKES SERVIS AVEC 2 OEUFS AU PLAT, DU BACON, DU SIROP D'ÉRABLE ET UNE NOISETTE DE BEURRE SALÉ

**OEUF BÉNÉDICTE:**  
BRIOCHE TOASTÉE, OEUF MOLLET, TRUITE FUMÉE, SAUCE HOLLANDAISE ET SALADE

**SHRIMP ROLL:**  
PAIN BRIOCHÉ MAISON, CRÉVETTES, CHOU ROUGE MARINÉ, MAYONNAISE AU CREAM CHEESE ET AU CITRON, SALADE ICEBERG ET MESCLUN

## LES PLATS SUCRÉS

**SPRING CHEESECAKE:**  
BISCUIT NOISETTE, APPAREIL CHEESECAKE À LA NOISETTE, MOUSSE ET GEL AU CITRON, CHANTILLY AU CITRON ET PRALINÉ NOISETTE

**PANCAKES CLASSIQUES:**  
3 PANCAKES SERVIS AVEC, AU CHOIX, DU SIROP D'ÉRABLE, DE LA PÂTE À TARTINER, DU CAMEL, DE LA CONFITURE OU DU BEURRE SALÉ

**PANCAKES CHANTILLY ET FRUITS:**  
3 PANCAKES SERVIS AVEC DES FRUITS DE SAISON, DE LA CHANTILLY AU MASCARPONE, DU STREUSEL NOISETTE ET DU SIROP D'ÉRABLE

**GRANOLA:**  
FROMAGE BLANC, GRANOLA MAISON, MIEL DE NOISETTE ET FRUITS DE SAISON

formule  
KIDS  
-10 ans



+



+



ou



= 10€



# SPRING BRUNCH

SATURDAY AND SUNDAY  
10H - 15H

1 MENU  
PER PERSON

## OUR MENUS

NO COFFEE SHOP  
DURING THE BRUNCH

### LE PETIT BRUNCH:

	+		= 14€		+		= 17€
1 SWEET DISH		1 COLD DRINK		1 SAVOURY DISH		1 COLD DRINK	

  
UNLIMITED HOT DRINK  
OPTION + 3,5€  
(FILTER COFFEE, TEA  
OR HOT CHOCOLATE)

### LE GROS BRUNCH:

	+		+		+		= 24,5€
1 SAVOURY DISH		1 SWEET DISH		1 COLD DRINK		UNLIMITED HOT DRINK (FILTER COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE)	

## SWEET

SAVORY FRENCH TOAST:  
A SLICE OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD TOSSED  
WITH GARLIC AND NUTMEG, CHEDDAR CHEESE, FRIED  
EGG, PASTRAMI AND MUSTARD MAYONNAISE

PANCAKES EGGS AND BACON:  
3 PANCAKES SERVED WITH 2 FRIED EGGS, BACON,  
MAPLE SYRUP AND A DASH OF SALTED BUTTER

ŒUF BÉNÉDICTE:  
ONE POACHED EGG, SMOKED TROUT AND  
HOLLANDAISE SAUCE SERVED ON A BRIOCHE WITH A  
SIDE OF SALAD

SHRIMP ROLL:  
HOMEMADE BRIOCHE BUN, SHRIMP, MARINATED RED  
CABBAGE, LEMON CREAM CHEESE MAYONNAISE,  
ICEBERG LETTUCE AND A SIDE OF MESCLUN

## SAVOURY

SPRING CHEESECAKE:  
HAZELNUT BISCUIT, HAZELNUT CHEESECAKE FILLING,  
LEMON MOUSSE AND GEL, LEMON WHIPPED CREAM  
AND MERINGUE SHARDS

PANCAKES CLASSIQUE:  
3 PANCAKES SERVED WITH EITHER MAPLE SYRUP,  
CHOCOLATE SPREAD, MARMELADE, CARAMEL OR  
SALTED BUTTER

PANCAKES CHANTILLY ET FRUITS:  
3 PANCAKES SERVED WITH FRESH SEASONAL FRUITS,  
WHIPPED CREAM, HAZELNUT STREUSEL AND MAPLE  
SYRUP

GRANOLA:  
FROMAGE BLANC, HOME MADE GRANOLA, HAZELNUT  
HONEY AND FRESH SEASONAL FRUITS

formule  
KIDS  
-10 ans

	+		+		ou		= 10€
1 assiette SALÉE		1 pancake SUCRÉ		1 jus		1 chocolat chaud	