



Menu brunch : 18€/personne

Plateau salé

- Plateau de charcuterie.
- Risolis aux herbes et saumon mariné.
- Club sandwich au poulet croustillant.
- Mini pâte en croute.
- Mini cake (saumon, olive, poisson...).
- Parochette de légumes et tomates mozzarella.
- Carré croustillant aux légumes
- Œufs mini omelette.

Plateau sucré

- Mini choux au chocolat/noisettes.
- Assortiment de viennoiseries.
- Cake au citron.
- Verrine salade de fruits frais.
- Pudding aux graines de chia.
- Poirier de fruits frais.
- Tarte aux fruits du moment.
- Mélange de céréales et fruits secs pour granola.
- Bol de fromage blanc et coulis de fruits rouges.

Not-pains et brioches

- Pain blanc.
- Pain aux céréales.
- Brioche maison.
- Kouglopf maison.

Menu brunch 29€/personne

Plat en sale

- Plat en de charcuterie.
- Risotto aux herbes et sauce au beurre.
- Wraps aux poulet et crevettes.
- Mini pâte en crete.
- Mini cake (gambon, olive, poisson...).
- Parolette de légumes et tomate et mozzarella.
- Beef benedict.
- Eggs mignon.
- Mille-feuille de foie gras et pain d'épices.
- Assortiment de miettes.

Plat en sucre

- Breuvage au chocolat et noix.
- Petit pain au chocolat et croissants.
- Muffin caca.
- Cake pistache.
- Cake au chocolat / vanille.
- Verrine tiramisu traditionnel.
- Verrine solide de fruits frais.
- Assortiment de confiture de saison.
- Pâtis de fruits frais.
- Tarte aux fruits du moment.
- Mélange de céréales et fruits secs pour granola.
- Boire de fromage blanc et coulis de fruits rouges.

Not-pains et brioches

- Pain blanc.
- Pain aux céréales.
- Brioche maison.
- Kouglof maison.
- Bretzel.
- Chinois aux pépites de chocolats.