



**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)

Oeuf\* brouillé et ses toasts<sup>gl</sup>

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)

Tarte<sup>gl</sup> fine aux pommes

Pain<sup>gl</sup> 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)

Oeuf\* brouillé et ses toasts<sup>gl</sup>

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

Tartine<sup>gl</sup> charcuterie et fromage ou tartine<sup>gl</sup> fromage ou quiche<sup>gl\*</sup> aux légumes (carottes et poireaux)

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)

Tarte<sup>gl</sup> fine aux pommes

Crème brûlée à la sauge

Pain<sup>gl</sup> 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)

Oeuf\* brouillé et ses toasts<sup>gl</sup>

Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette

1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)

Petit mot de la patronne Nathalie (au dire des salariés, toujours bien formulé)

Savourez ce repas simple, très bon, 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 si bons légumes et fruits (Sébastien, Jean-Luc, Juan, Maria Isabel, Candice, Ainara, Lucas, Paco, Juan, Sergueï) sans oublier mamie Dudu et mon Papa.

Allergènes : œuf\* / gluten<sup>gl</sup> / lait