



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)  
Œuf\* brouillé et ses toasts®  
Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette  
1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)  
Tarte® fine aux pommes  
Pain® 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)  
Œuf\* brouillé et ses toasts®  
Pomme de terre fondante et sa crème fraîche ciboulette  
Tartine® charcuterie et fromage ou tartine® fromage ou quiche®\* aux légumes (carottes et poireaux)  
1 yaourt (citron, fruit rouge ou nature)  
Tarte® fine aux pommes  
Crème brûlée à la sauge  
Pain® 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)  
Œuf\* brouillé et ses toasts®  
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® / lait